



GRANDE RESERVE MILLESIME 2002

Premier Cru

Tout l'éclat du Chardonnay dans un grand millésime

Une couleur jaune légèrement dorée avec des reflets bronze rehaussés par un très beau cordon de bulles d'une extrême finesse. Un nez envoûtant par sa richesse et sa pureté.

Des notes multiples s'enchaînent au fur et à mesure que la température s'élève dans le verre passant d'agrumes à des notes de grillé rehaussées d'arômes beurrés pour se terminer par des touches de capuccino et de moka.

Un Grand Champagne qui peut se suffire à lui-même pour un apéritif haut de gamme ou pour un moment de pur plaisir en fin de soirée. A table, on lui associera des mets d'une grande finesse comme des noix de St Jacques poêlées, un rizotto aux cèpes, des riz de veau. Un Beaufort affiné ou un parmesan de 36 mois conviendront très bien au fromage. Au dessert, on choisira un flanc aux œufs caramélisés ou une tarte aux quetsches.



Champagne SANCHEZ-COLLARD

Grande Réserve – Millésime 2002

Premier Cru
750 ml

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

100% Chardonnay

Temps de vieillissement avant
dégorgement : 5 ans minimum

Temps de vieillissement après
dégorgement : 6 mois

Dosage faible (7 à 8 g/l)

