



<b>Naam</b>	Millesimé 2000
<b>Artikelnummer</b>	3152
<b>Type</b>	mousserend
<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Regio</b>	Champagne
<b>Producent</b>	Alfred Gratien Champagne
<b>Druivenras(sen)</b>	Chardonnay, Pinot Meunier en Pinot Noir
<b>Optimaal op dronk</b>	> 10 jaar
<b>Serveertemperatuur</b>	6 - 8° C
<b>Verpakkingseenheid</b>	6 (incl. coffret)
<b>Wijnstijl</b>	Mousserend droog – complex, toast, zuiver
<b>Proefnotitie</b>	Heldere, goudgele kleur. Krachtig aroma met nuances van brioche, amandel en walnoot met aanvullende nuances van bosfruit. Frisse, zuivere, krachtige aanzet. Perfect evenwicht tussen fruit, zuren en alcohol. De krachtige structuur garandeert een lang bewaarpotentieel. Bijzondere vermelding: Wine Spectator 91 punten
<b>Wijn en gerecht</b>	Fazant, wildpaté, krachtige, romige vissoorten.