

Champagne Roger Guy

Champagne

INFORMATION

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay, Pinot Noir et Meunier

Alcool : 12%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Le Champagne Roger Guy est élaboré depuis 1925 dans le plus pur respect de la tradition Champenoise.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Pierry, Champagne

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil :

Nez :

Bouche :

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 7-8°C

Accords mets et vins :

Notre cuvée Réserve de Famille, assemblage harmonieux de trois cépages Champenois, saura également vous séduire autour des plaisirs de la table.

Garde :

