

CHAMPAGNE GRUET BRUT SÉLECTION

« Le temps est notre allié, la patience notre secret ... Dans l'ombre bénéfique de nos caves, patiemment, s'élabore le précieux nectar. »
» Artiste du goût, Claude Gruet exprime avec force et conviction l'expression rare d'un style unique.

70% Pinot Noir, 20% Chardonnay en 10% Pinot Meunier, een assemblage waarbij het fruitige van Pinot een perfecte match maakt met de finesse van de Chardonnay. Deze champagne is, met zijn unieke stijl een perfecte ambassadeur voor de kwaliteit van dit huis. Deze godendrank met body, kracht en persoonlijkheid, onthult aroma's van zeer exquis fruit. Een harmonie van florale tonen als charmante begeleider bij uitzonderlijke momenten. Ideale aperitiefchampagne !

Guide Hachette 2016 – **

Le nez associe les fruits blancs bien mûrs et les agrumes, rehaussés d'une nuance florale. Ces fruits, notamment la pêche, s'accompagnent en bouche d'une petite touche vanillée. L'attaque est vive, la finale acidulée et longue. Pour l'apéritif comme pour la table.



WIL JE GRAAG MEER WETEN?

Schrijf je nu in op onze nieuwsbrief om op de hoogte gehouden te worden van de laatste nieuwtjes.

E-mailadres*

