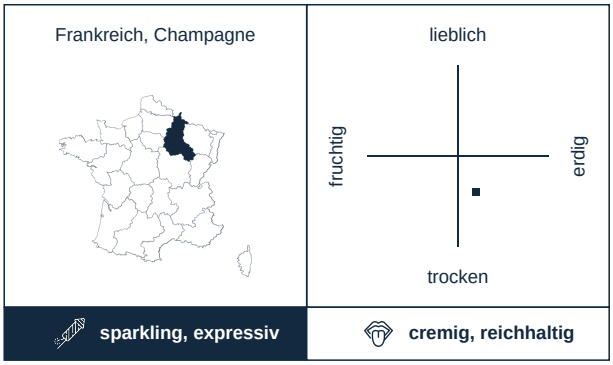
CUVÉE ST. NICAISE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU AC CUVÉE ST. NICAISE AC

CHAMPAGNE BAUCHET | 2014





Die Chardonnay Trauben für den Cuvée St. Nicaise Blanc de Blanc Premier Cru AC stammen aus ausgewählten Premier Cru Lagen des Hauses Champagne Bauchet und verleihen diesem Champagner seine einzigartige Eleganz. In der Nase verführen Düfte von Zitrusfrüchten, Haselnuss und Brioche. Die salzige Mineralität im Gaumen, gepaart mit einer feinen Perlage machen diesen Champagner zu einer Besonderheit und einem hervorragenden Essensbegleiter. Ein langanhaltendes Finale mündet in einem prickelnden, voluminösen Gesamteindruck.

Chardonnay

Genussreife: 1 - 10 Jahre

Die Basisweine werden im Edelstahltank gekeltert

Zitrusfrucht, Haselnuss, Brioche

Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Sushi, Meeresfrüchte, Ziegenfrischkäse

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873