

JM Gobillard Pur Meunier

Tipo: JM Gobillard Pur Meunier

Procedencia: AOC Champagne.

Cepas: Meunier

Vinificación: Los vinos base provienen de los mejores terroirs del valle del Marne, la mejor zona de esta variedad de uva de Champagne.

Características organolépticas: De hermoso amarillo dorado, en nariz es profundo, favorecedor, con notas de fruta blanca y compota. En boca es suave, cremoso, con ligeros aromas de ciruelas y melocotones blancos.

Consumo: Servido a una temperatura de 7-8°C, este cuvée 100% Meunier es ideal para un aperitivo o para acompañarlo durante una comida.

