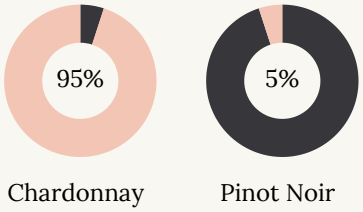
CHAMPAGNE
GERIN
& FILS

CÉLESTE

PALETTE OLFACTIVE



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Robe saumon pâle laissant apparaître de fines bulles.
Un nez subtil et complexe révélant des arômes de fruits mûrs tels que la fraise, la framboise, le cassis, le melon vert, la grenade et des notes de bonbon et d'amande.
Une bouche fraîche et équilibrée marquée par une fraîcheur acidulée et fruitée. Une cuvée agréable et croquante.

ACCORDS METS-VINS

Desserts gourmands à base de fruits rouges ou plats exotiques.

SERVIR À 11°C

EXTRA BRUT 5 g/L

MILLÉSIME 2019

NOS ENGAGEMENTS

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

Horaires d'ouverture

Lundi au Jeudi
8h - 17h
Vendredi
8h - 16h

CHAMPAGNE GÉRIN & FILS
11 rue de la Couple, 51160 Mareuil-sur-Ay

03.26.53.85.73

champagnegerin@gmail.com

@champagne_gerin

Champagne Gérin

nosbellesterres.com