

## CHARLES ELLNER BRUT EXTRA



- Naam : Champagne Charles Ellner Qualite brut extra
- Classificatie : a.c. Champagne
- Producent : Charles Ellner
- Herkomst : Epernay, Champagne, Frankrijk
- Druivenras(sen) : 50% Pinot Meurnier, 20% Pinot Noir,  
30% Chardonnay
- Type/Karakter : Deze drogere Champagne heeft een bleek  
gouden kleur met lichte rozige hints. De blend  
is fruitig en goed in balans. In geur en smaak  
komt vooral de frisheid, jeugdigheid en elegantie  
naar voren.
- Wijn/Spijs : Bij iedere feestelijke aangelegenheid. Als  
aperitief, bij schaal- en schelpdieren, waaronder  
natuurlijk de oesters.
- Serveertemperatuur : 10° tot 12°C
- Bewaarpotentieel : tot ca. 4 jaar

