



CHAMPAGNE
GOSSET-BRABANT
Aÿ GRAND CRU

REVUE DE PRESSE



La recette du Chef.

28 juin 2013

En collaboration avec Gault Millau

NOIRS D'AY

L'escalope de foie gras selon Anne-Sophie Pic. Et pour accompagner ?

On appréciera un Champagne Noirs d'AY Grand Cru Brut de la maison Gosset Brabant. Un pur Pinot Noir où s'expriment les fruits rouges, les fruits à noyaux, les notes crayeuses, avec du corps, une belle tension et une jolie fraîcheur pour souligner cette belle recette de foie gras.