1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2021

JUDGES' FAVOURITE



Champagne Frederic Thiebault Cuvee des Ecus

Champagne Frédéric Thiebault

France · Champagne

ID SHEET

ORIGIN	Champagne
COLOUR	White
CATEGORY	Sparkling
SUGAR CONTENT	Brut nature
GRAPE VARIETY	Pinot meunier (& Meunier), Pinot noir, Chardonnay
CONSERVATION	To be drunk now
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

D'une belle robe jaune clair teintée de larges reflets dorés, ce Champagne nous offre une palette aromatique complète, dynamique de fruits jaunes, d'agrumes confits avec un brin d'exotisme. La bouche est portée par de microbulles toniques et salivantes teintées de minéralité, de coing et de meringue. Bel équilibre final, qui titille le palais. Servir dès l'apéritif ou sur du turbot !

Tasted in 22/12/2020

PAIRING DISHES

Roast turbot

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

Champagne Frédéric Thiebault
17 RUE DES ORMISSETS
51390 PARGNY-LES-REIMS
Phone : 0033687107052
www.champagnethiebaultfrederic.fr