1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2023



Champagne Phélizot Guillaume

Champagne Phelizot Guillaume

France · Champagne

ID SHEET

ORIGIN	Champagne
COLOUR	White
CATEGORY	Sparkling
SUGAR CONTENT	Brut
GRAPE VARIETY	Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay
CONSERVATION	To be drunk in the next 3 years
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune paille clair brillant, parée de bulles discrètes et fines. Nez riche qui exprime une certaine maturité avec des senteurs de pomme cuite, de brioche, de meringue et de fleur d'oranger. En bouche, après l'attaque de bulles toniques et balsamiques, la chair se gonfle de saveurs pâtissières et gourmandes. La finale, un soupçon minérale et tonique, aiguise le palais. Un Champagne élégant qui pourrait accompagner une volaille.

Tasted in 01/12/2022

PAIRING DISHES

Bresse chicken with morel mushrooms

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

Champagne Phelizot Guillaume
6 RUELLE DU CLOS
10200 ARRENTIERES
Phone : 0033325273398
champagne-phelizot.com