1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2008

★★★

♥ COUP DE COEUR



François Fagot - Brut Millésimé

Sarl Champagne Francois Fagot

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2002
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Aucun
CÉPAGE(S)	Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier)
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Un grand moment pour le jury. Qu'il s'agisse des senteurs citronnées et des parfums d'orangette, ou de cette bouche soyeuse de pain de mie, toute en dentelle. Ici les bulles sont au service du vin.

Dégusté le 15/12/2008

ACCORDS METS

Huîtres
Filet de sole
Omble chevalier

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Sarl Champagne Francois Fagot
26 rue Gambetta
51500 RILLY LA MONTAGNE
Tel : 0033326034256

AUTRES LIEUX

Vignerons independants
direct-vignerons-independants.com
Caviste indépendant : Districave SAS