



François Fagot - Brut Millésimé



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2002

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

Cépage(s): Chardonnay , Pinot noir , Pinot meunier (& Meunier)

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

Huîtres
Filet de sole
Omble chevalier

LIEUX DE VENTE

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

Vignerons independants
<http://direct-vignerons-independants.com>

Caviste indépendant : Districave SAS