1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2009
★★



Thiercelin - Carte Noire - Brut Millésimé

SAS Champagne Thiercelin

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2000
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Aucun
CÉPAGE(S)	Chardonnay, Pinot meunier (& Meunier), Pinot noir
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Les amateurs sauront se recueillir devant ce breuvage aux reflets orangés. Divines senteurs de miel, de cire et de fleurs blanches. Il puise dans le millésime des saveurs de griotte à l'alcool. Un soyeux et une finesse qui lui confèrent une grande élégance.

Dégusté le 12/12/2009

ACCORDS METS

Crème brulée
Fondant chaud au chocolat crème anglaise

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

SAS Champagne Thiercelin
50-54 RUE DU 11 NOVEMBRE
51530 MOUSSY
Tel : 0033688646323
www.champagne-thiercelin.com