1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Champagne Phelizot Guillaume

Champagne Phelizot Guillaume

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2011
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Rosé
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Aucun
CÉPAGE(S)	Pinot noir
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe rose orangée teintée de reflets cuivrés. Petit nez fruité où se mêlent l'orange et la fraise. En bouche, belle attaque de bulles fines, notes de champignons et de groseilles dans une chair plutôt croquante. Finale acidulée et rafraîchissante. Servir vers 8° sur l'apéritif.

Dégusté le 18/11/2014

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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