



Champagne Phelizot Guillaume



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2011
Catégorie: 2
Couleur: Rosé
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot noir
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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.

LIEUX DE VENTE

Champagne Phelizot Guillaume
6 RUELLÉ DU CLOS
10200 ARRENTIÈRES
Tel : 0033325273398
<http://champagne-phelizot.com>