1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Champagne Philippe Fontaine - Brut Millésimé

Champagne Philippe Fontaine

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2009
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier)
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle, brillante, aux reflets verts. C'est un nez vineux au bouquet de fruits blancs et d'herbe fraîche avec une pointe de mie de pain. En bouche ce qui séduit c'est son côté grillé avec une chair vineuse et de petites bulles croquantes. Finale un peu iodée. Servir vers 8° sur des fruits de mer.

Dégusté le 18/11/2014

ACCORDS METS

Huîtres
Chaource
Omelette aux cèpes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Champagne Philippe Fontaine
8 RUE DE LA CROIX DE L'ORME
10110 BALNOT SUR LAIGNES
Tel : 0033325291611
philippe-fontaine-10.fr