



## Champagne Philippe Fontaine - Brut Millésimé



### FICHE TECHNIQUE

**Millésime:** 2009

**Catégorie:** 2

**Couleur:** Blanc

**Appellation:** Champagne

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

**Région:** Champagne

**Pays:** France

**Prix:**

### 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.*

#### ACCORDS METS

Huîtres  
Chaurce  
Omelette aux cèpes

#### LIEUX DE VENTE

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