1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016



Champagne Philippe Fontaine - Extra-Brut Tradition

Champagne Philippe Fontaine

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Jolie robe jaune pâle scintillante aux légers reflets verts. Nez agréable développant des arômes grillés de noisette et cacahuète. Belle présence de bulles fines en bouche. La chair est tonique et fraîche avec des notes de cédrat et de foin. Finale désaltérante. A servir dès l'apéritif.

Dégusté le 16/11/2015

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