1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016



Champagne Philippe Fontaine - Brut Réserve

Champagne Philippe Fontaine

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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 aux reflets verts. Nez fin essentiellement centré sur l'univers du végétal avec la fougère, le buis et une pointe de lierre. La bouche apporte un supplément avec ses agrumes façon zeste et une pointe de noisette. Bulles toniques. Servir vers 8° à l'apéritif.

Dégusté le 16/11/2015

ACCORDS METS

Filet de sole
Grenadins de veau braisés
Brouillade de truffes

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