1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016

COUP DE COEUR



Champagne Philippe Fontaine - Brut Millésimé

Champagne Philippe Fontaine

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2010
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle aux subtils reflets cuivrés. Nez très fin, vineux, aux délicats arômes de pêche et de litchi. Belle bouche vineuse, à la bulle bien marquée. Notes de pâte de coing, de Chamallow, avec un soupçon de fleur d'oranger. Finale très fine en dentelle sur le cassis. Servir vers 8° sur des sushis, des Saint-Jacques snackées.

Dégusté le 16/11/2015

ACCORDS METS

Foie Gras poêlé
Gigot d'agneau de 7 heures
Coquilles Saint-Jacques à la Provençale

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