



Champagne Philippe Fontaine - Brut Millésimé



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2010
Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot noir
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

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

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/>