1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016

COUP DE COEUR



Champagne Philippe Fontaine - Brut Prestige

Champagne Philippe Fontaine

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle lumineuse aux reflets argentés. Nez intense de plantes aromatiques, romarin, estragon, très délicat. La bouche onctueuse est soutenue par une belle présence de bulles fines. Notes de gentiane avec une fine amertume. Accents de fleur d'oranger et d'orangettes. Belle complexité en finale, à servir sur une langouste grillée.

Dégusté le 16/11/2015

ACCORDS METS

Soufflé à la vanille
Langouste à la Parisienne
Salade de fruits de mer à l'ananas

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