1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016



Champagne Philippe Fontaine - Cuvée Des Lys - Brut Blanc De Blancs

Champagne Philippe Fontaine

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle aux reflets argent, lumineux. Nez fin et aromatique articulé autour d'une infusion de verveine avec une pointe de buis. Bouche légère à la chair docile soutenue par de discrètes bulles. Notes d'estragon et de chair de poire, un peu acidulé. Finale élégante. Servir vers 8° à l'apéritif.

Dégusté le 16/11/2015

ACCORDS METS

Sole à la meunière
Foie gras de canard mi-cuit
Coquilles Saint-Jacques aux 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