1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2019



Champagne Philippe Fontaine - Brut Millésimé

Champagne Philippe Fontaine

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
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 doré façon grains de raisin au soleil. Nez vineux assez puissant évoquant le malt, l'eucalyptus et le café vert. Beaucoup de complexité. La bulle est juste parfaite, elle remplit le palais et éclate de saveurs balsamique, poivre gris et fruits secs. Longue finale structurée gastronomique. Servir sur un tablier de sapeur.

Dégusté le 08/11/2018

ACCORDS METS

Carpaccio de Boeuf
Tablier de sapeur
Tarte aux figues

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

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : La Cave D'hélio
www.lacavedhelio.fr
Caviste indépendant : Le Marchand De Vins
lemarchanddevins.fr
Caviste indépendant : Bouchons & Délices
www.bouchonsetdelices.fr