1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2019

★★★★

♥ 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

Robe blanche nacrée. Nez fin et délicat sur les fruits jaunes compotés, la pêche, la mangue avec une pointe d'exotisme, de curry. Bouche aérienne, fine avec une attaque florale, mentholée qui glisse sur des micro-bulles vineuses et fruitées à la fois. Finale salade de fruits, litchi, salivante, délicate et gastronomique. Servir sur des ris de veau.

Dégusté le 08/11/2018

ACCORDS METS

Ris de veau
Charlotte aux poires
Huîtres au champagne

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 : Cav'epicerie
www.lacavepicerie.com/default.aspx
Caviste indépendant : Vinoléa
www.vinolea.com
Caviste indépendant : Bouchons & Délices
www.bouchonsetdelices.fr