



Champagne Philippe Fontaine - Brut Prestige



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

Cépage(s): Pinot blanc , Pinot noir , Pinot meunier (& Meunier)

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

Ris de veau
Charlotte aux poires
Hûîtres au champagne

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/>

Caviste indépendant : Cav'epicerie
<http://www.lacavepicerie.com/default.aspx>

Caviste indépendant : Vinoléa
<http://https://www.vinolea.com/>

Caviste indépendant : Bouchons &
Délices
<http://www.bouchonsetdelices.fr>