1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2019




# Champagne Philippe Fontaine - Cuvée des Lys Blanc de Blancs

Champagne Philippe Fontaine

France · Champagne

## FICHE TECHNIQUE

| | |
|---|---|
| MILLÉSIME | 2014 |
| APPELLATION | Champagne |
| COULEUR | Blanc |
| CATÉGORIE | Effervescent |
| DOSAGE | Brut |
| CÉPAGE(S) | Pinot blanc |
| CONSERVATION | A boire dès à présent |

## L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

*Robe blanche nacrée teintée d'or. Le nez dégage une finesse noble, des arômes de fleurs blanches, d'acacia, de bois de santal, qui glisse sur le grain de la poire et le miel. Splendide bouche racée, fine et gastronomique à l'équilibre salin et tonique avec des notes de bois de réglisse, de cire d'abeille. Les bulles disparaissent en finale et nous laisse une sensation vineuse. Servir sur des bouchées à la reine.*

Dégusté le 08/11/2018

## ACCORDS METS

Raie
Foie gras de canard mi-cuit
Vol au vent

## 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 : La Cave D'hélio
www.lacavedhelio.fr
Caviste indépendant : Le Marchand De Vins
lemarchanddevins.fr