



Champagne Philippe Fontaine - Cuvée des Lys Blanc de Blancs



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2014
Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot blanc
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

Raie
Foie gras de canard mi-cuit
Vol au vent

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 : La Cave D'hélio
<http://www.lacavedhelio.fr>

Caviste indépendant : Le Marchand De
Vins
<http://lemarchanddevins.fr>