1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2020



Champagne Philippe Fontaine - 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

Splendide robe jaune façon vieil or, parée de micro bulles brillantes qui éclatent en surface libérant d'expressives notes grillées, presque fumées et de pâte de coing. En bouche la complexité se confirme, la chair généreuse et vineuse s'étire autour de notes balsamiques et de noisette. Un brin de minéralité très agréable ajoute une touche gastronomique. Un Champagne pour de jolies volailles rôties et champignons.

Dégusté le 06/08/2019

ACCORDS METS

Magret de Canard
Noix de porc aux pruneaux
Gougères au fromage

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