



Champagne Philippe Fontaine - Millésimé



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2012
Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot noir
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

Magret de Canard
Noix de porc aux pruneaux
Gougères au fromage

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/>