1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2020



Champagne Philippe Fontaine - Prestige

Champagne Philippe Fontaine

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot blanc, Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier)
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune, teintée d'or. Grand nez d'un Champagne fin et élégant surfant sur des fruits jaunes, légèrement exotiques et aux parfums de rose et de pivoine. Belle complexité en bouche, la chair vineuse et savoureuse mêlant le coing, la noisette torréfiée nourrit notre palais. Quelques bulles épicées en soutien ajoute en gastronomie. Un Champagne qui tiendra tête à une belle sole !

Dégusté le 06/08/2019

ACCORDS METS

Sole à la meunière
Huîtres au champagne
Tatin de mangue

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