1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2021



SAS Champagne Thiercelin-Carte Noire Millésime 2008

SAS Champagne Thiercelin

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2008
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Chardonnay, Pinot meunier (& Meunier), Pinot noir
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Splendide robe jaune assez soutenue parée d'or annonçant un Champagne de caractère. Des micro-bulles riches éclatent en surface et libèrent des arômes matures de brioche, de pâte à gâteau, de foin et de coing qui annoncent une certaine vinosité. C'est confirmé en bouche avec cette chair nourrissante et tapissante mêlant champignons, amande grillée et une pointe balsamique. Un Champagne de caractère qui tiendra la table.

Dégusté le 17/11/2020

ACCORDS METS

Tarte tatin
Côte de veau à la crème
Gougères au fromage

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

SAS Champagne Thiercelin
50-54 RUE DU 11 NOVEMBRE
51530 MOUSSY
Tel : 0033688646323
www.champagne-thiercelin.com

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : C- Comme Champagne