



SAS Champagne Thiercelin- Carte Noire Millésime 2008



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2008

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

Cépage(s): Chardonnay , Pinot meunier (& Meunier) , Pinot noir

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

Tarte tatin
Côte de veau à la crème
Gougères au fromage

LIEUX DE VENTE

Sas Champagne Thiercelin
50-54 RUE DU 11 NOVEMBRE
51530 MOUSSY
Tel : 0033326550246
<http://www.champagne-thiercelin.fr>

Caviste indépendant : C- Comme
Champagne