



SAS Champagne Thiercelin- Blanc de Noirs



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

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

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune clair dorée libérant de microbulles qui éclatent en surface et nous offrent des arômes complexes de fleurs mellifères, de coing et de noisette. Attaque vineuse en bouche qui évolue vers des saveurs pâtisseries de meringue, amande grillée et pommes au four. La chair est crémeuse et gourmande. Un Champagne de caractère qui laisse une impression de fleur d'oranger.

ACCORDS METS

Canard rôti
Tajine d'agneau

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