1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2021

COUP DE COEUR



Champagne Frederic Thiebault Cuvee des Ecus

Champagne Frédéric Thiebault

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut nature
CÉPAGE(S)	Pinot meunier (& Meunier), Pinot noir, Chardonnay
CONSERVATION	A boire dès à présent
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

D'une belle robe jaune clair teintée de larges reflets dorés, ce Champagne nous offre une palette aromatique complète, dynamique de fruits jaunes, d'agrumes confits avec un brin d'exotisme. La bouche est portée par de microbulles toniques et salivantes teintées de minéralité, de coing et de meringue. Bel équilibre final, qui titille le palais. Servir dès l'apéritif ou sur du turbot !

Dégusté le 22/12/2020

ACCORDS METS

Turbot rôti

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Champagne Frédéric Thiebault
17 RUE DES ORMISSETS
51390 PARGNY-LES-REIMS
Tel : 0033687107052
www.champagnethiebaultfrederic.fr