



Champagne Frederic Thiebault Cuvee des Ecus



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

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

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

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 !

ACCORDS METS

Turbot rôti

LIEUX DE VENTE

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