1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2023
★★★



Champagne Phélizot Guillaume

Champagne Phelizot Guillaume

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune paille clair brillant, parée de bulles discrètes et fines. Nez riche qui exprime une certaine maturité avec des senteurs de pomme cuite, de brioche, de meringue et de fleur d'oranger. En bouche, après l'attaque de bulles toniques et balsamiques, la chair se gonfle de saveurs pâtissières et gourmandes. La finale, un soupçon minérale et tonique, aiguise le palais. Un Champagne élégant qui pourrait accompagner une volaille.

Dégusté le 01/12/2022

ACCORDS METS

Poulet de Bresse aux morilles

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Champagne Phelizot Guillaume
6 RUELLE DU CLOS
10200 ARRENTIERES
Tel : 0033325273398
champagne-phelizot.com