1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2023
★★



Champagne Phelizot Guillaume

Champagne Phelizot Guillaume

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Rosé
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir
CONSERVATION	A boire dès à présent
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

La belle robe rose saumonée, brillante, parsemée de reflets cuivrés, et les arômes intenses, gourmands et fruités de ce Champagne, invitent à la dégustation. Des arômes de fraise, de grenadine, de pomme d'amour, envahissent nos narines. La bouche est plus tonique que pressentie. Des bulles dynamiques, séveuses et nerveuses, titillent les papilles et confirment les arômes de zestes de Pomelo avec une touche de grenade en plus. Un beau Champagne d'apéritif pour sa fraîcheur !

Dégusté le 01/12/2022

ACCORDS METS

Charlotte aux framboises

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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