



Champagne Phelizot Guillaume



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2
Couleur: Rosé
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot noir
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

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, sévères 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 !

ACCORDS METS

Charlotte aux framboises

LIEUX DE VENTE

Champagne Phelizot Guillaume
6 RUELLÉ DU CLOS
10200 ARRENTIÈRES
Tel : 0033325273398
<http://champagne-phelizot.com>