1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2023



Champagne Comtesse la Fée Millésime 2013

SARL Stella51000 (Champagne Comtesse la Fée)

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2013
APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Chardonnay, Pinot meunier (& Meunier), Pinot noir
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune, dorée, brillante, parsemée de bulles fines et discrètes. Joli nez de mûre et mature d'un champagne complexe aux arômes d'amandes grillées, de miel, de poire rôties, de meringue et d'une pointe de noix. Bouche vineuse qui tapisse le palais de saveurs pâtissières et de gentiane. Un champagne complexe à maturité à servir sur des poissons crémés.

Dégusté le 25/04/2023

ACCORDS METS

Filets de poisson à la crème

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

SARL Stella51000 (Champagne Comtesse la Fée)
4BIS RUE DESIRE JACQUEMINET
51360 VAL DE VESLE
Tel : 0033326076313
www.comtesselafee.fr

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : Le bidules caviste
lebidulecaviste.fr