



Champagne Comtesse la Fée Millésime 2013



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2013

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

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

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

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 pâtisseries et de gentiane. Un champagne complexe à maturité à servir sur des poissons crévés.

ACCORDS METS

Filets de poisson à la crème

LIEUX DE VENTE

SARL Stella51000 (Champagne
Comtesse la Fée)
4BIS RUE DÉSIRÉ JACQUEMINET
51360 VAL DE VESLE
Tel : 0033326076313
<http://www.comtesselafee.fr>

Caviste indépendant : Le bidules
caviste
<https://lebidulecaviste.fr/>