

PHILIPPONNAT BLANC DE NOIRS 2018

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT



Champagnes Type Millesimé

La robe d'or intense avec reflets roses annonce ce Pinot Noir. Au nez, des notes florales de violette et d'acacia évoluent vers des arômes d'abricot, de fraise et de griotte. En bouche, l'attaque est gourmande, suivie d'une finale fraîche avec des touches d'épices, d'anis et de réglisse.

Accords mets et vins

Détails

Effervescent : oui
Degrés : 12,5 %
Packaging : carton de 6
Domaine : Champagne Philipponnat
Couleur : Blanc
Région : Champagne
Appellation : AOP Champagne
Cépages : Pinot noir
Millesime : 2018
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Dégustation

HISTOIRE DU DOMAINE

L'esprit de la Maison, fidèle vendange après vendange à sa terre d'Ay et de Mareuil, est un esprit artisanal au sens le plus noble. Plus que la création c'est ce bel et bon travail, la « belle ouvrage » qui nous motive.