

PHILIPPONNAT CLOS DES GOISSES 2014

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT



Champagnes Type Millesimé

Sa mousse est vive et pétillante. Au nez, il offre des arômes frais de fruits jaunes, évoluant vers des notes florales. En bouche, il est fruité avec une finale minérale et saline.

Accords mets et vins

Détails

Effervescent : oui
Degrés : 13 %
Packaging : carton de 6
Domaine : Champagne Philipponnat
Couleur : Blanc
Région : Champagne
Appellation : AOP Champagne
Cépages : Pinot noir, Chardonnay
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.