



Photo non contractuelle

Appellation
Climat, Cuvée
Domaine, Maison

Champagne
Grand Grand Extra-Brut
Philipponnat

Région
Sous-Région

Champagne
Champagne

Viticulteur
Agriculture

Récoltant
Raisonnée

Cépage(s)
Vendanges
Vinification
Elevage

100%
Manuelles
Traditionnelle
7 à 9 ans

Degré d'alcool
Temps de garde
Température de service

12 %
+ 10 ans
8°C

Robe
Nez, Bouche
Caractère du vin
Longueur en bouche

Or pâle à reflets verts
Fleurs blanches, aubépines, sureau, agrumes
Nerveux
Importante

Accords Mets/vin



Apéritif
Entrée chaude ou froide
Poisson, Fruits de mer
Viande blanche, Volaille
Viande rouge, Gibier
Plat principal
Fromage
Dessert

Huitres, caviar
Tartare de Daurade
Homard bleu de Bretagne
Côtes de veau poêlées
/
/
/
Omelette norvégienne, Macarons