

# FT

## CHAMPAGNE FERNAND THILL

VIGNERON A VERZY GRAND CRU



### BLANC DE BLANCS

#### BRUT

#### CÉPAGES

100% Chardonnay

#### DOSAGE

≤ 7 g/l BRUT

#### DÉGUSTATION

Oeil : Ce champagne est pourvu d'une délicate robe or pâle aux reflets brillants, agrémentée de scintillantes fines bulles.

Nez : Le nez est puissant et ouvert sur des arômes de craie fraîche bien prononcés. Au remuage du verre, nous sommes plus sur des arômes floraux de type pollen et de fleurs jaunes de genêt. Puis il s'ouvre sur des fragrances de miel, de mimosa et de citronnelle.

Bouche : En bouche, nous dégustons la pêche blanche, la poire et nous avons une finale légèrement acidulée sur le citron jaune, le raisin blanc avec une pointe crayeuse.

#### SERVICE

10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons.

#### ACCORDS METS/VINS

Ce Blanc de Blancs est idéal à l'apéritif notamment accompagné d'un bouquet breton, de toasts au saumon sauvage et fromage blanc ou d'une cuillère et sa bille de chèvre au sésame, miel, citron. Lors du repas, il s'accommodera parfaitement avec un poisson ou une viande blanche. Essayons le sur des brochettes de Saint-Jacques à la citronnelle, un filet de sandre au beurre blanc ou un filet de poulet jaune sauce champagne. Quel délice cela sera avec un fromage de type Rocamadour ou un Cantal Vieux ou un dessert de type granité de poires aux marrons glacés !

