

# FT

## CHAMPAGNE FERNAND THILL

VIGNERON A VERZY GRAND CRU



### TRADITION

#### BRUT

#### CÉPAGES

70 % Chardonnay - 30% Pinot Noir

#### DOSAGE

≤ 7 g/l BRUT

#### DÉGUSTATION

Oeil : Le champagne Tradition est vêtu d'une robe jaune paille aux reflets vieil or avec un fin cordon de bulles.

Nez : Le nez est puissant, sur des notes de pinot, nous avons des arômes de crème de cassis, de baies de sureaux, de mûres écrasées avec une pointe de menthe verte.

Puis il s'ouvre sur des fragrances de biscuit, de miel clair, d'ananas et de figue.

Bouche : La bouche part sur une belle attaque et elle est bien équilibrée grâce au subtil dosage. Premièrement nous ressentons des notes grillées puis les fruits attisent notre gourmandise. Nous sommes sur la pêche de vigne, le brugnion jaune et l'orange sanguine avec une belle longueur.

#### SERVICE

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

#### ACCORDS METS/VINS

Ce Champagne servi à l'apéritif se fera l'allié d'une rondelle de magret de canard farci au foie gras, une émulsion de pommes de terre vitelotte et brochette de mimolette ou des gambas en robe de pommes de terre.

