



# SOLO

BY CHAMPAGNE PHILBERT

## 100 % PINOT MEUNIER

Cette Cuvée est élaborée à partir de nos parcelles de Pinot Meunier des villages de Villers-Allerand, Rilly-la-Montagne et Ludes. Toutes ces parcelles sont issues des coteaux 1er Cru de la Montagne de Reims (Marne). Nous sélectionnons les plus beaux raisins de pinot Meunier afin d'élaborer la Cuvée Solo.



### Elaboration

100 % pinot meunier  
Originaire de notre vignoble HVE du terroir de la Montagne de Reims  
Sol brun calcaire sur argile  
Vinification en cuves inox  
Fermentation malolactique bloquée  
Maturation sur lies / en cave : 72 mois  
Dosage Extra Brut : 4 g/ litre

### Format disponible

Bouteille 75 cl

### Temps de garde recommandé

3 ans

#### Mot de l'élaborateur :

La Maison Philbert se trouve dans un secteur historique de la culture du pinot Meunier. Ce cépage est peu connu et très souvent utilisé dans les assemblages, apportant beaucoup de rondeur aux champagnes. Vous allez découvrir ce cépage seul dans cette Cuvée.

---

### Notes de dégustation



Robe dorée claire, beau cordon de bulles



Notes de fruits rouges qui évoluent vers un côté gourmand rappelant la barbe à papa



Beau volume, belle rondeur, arômes de fruits à chair blanche



Par **Dubois Yannick**, directeur et élaborateur de la Maison Philbert