



GRAND RÉPERTOIRE

BY CHAMPAGNE PHILBERT

MILLÉSIME 2018

La cuvée Grand Répertoire est le nom porté par les millésimes de la Maison Philbert. Elle est réalisée en assemblage avec les meilleurs raisins de l'année millésimée.



Elaboration

40% pinot meunier, 36% chardonnay, 24% pinot noir
Originaire de notre vignoble classé premier cru de la Montagne de Reims
Sol argilo-calcaire sur craie en profondeur
Année de vendange 2018
Vinification en cuves inox
Fermentation malolactique bloquée
Maturation sur lies / en cave : 60 mois
Quantité limitée : 3000 bouteilles
Dosage : 1.6 g/l

Format disponible

Bouteille 75 cl

Temps de garde recommandé

3 ans

Mot de l'élaborateur :

Pour les champagnes Grand Répertoire, nous sélectionnons les meilleurs raisins et les meilleurs vins de l'année pour obtenir un assemblage haut de gamme. Les cuvées sont produites en petite quantité et ne sont pas vinifiées chaque année. Par conséquent l'assemblage de la cuvée varie en fonction du millésime.

INGRÉDIENTS
/ NUTRITION



E (100ml):
302kJ / 75kcal

Notes de dégustation



Or blanc, limpide et clair, fines bulles vivaces



Notes grillées, zeste d'orange, eucalyptus



Attaque vive et puissante, bel équilibre, belle longueur, notes briochées



Suprême de pintade aux cèpes, filet de veau à la truffe, risotto aux champignons



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