



# INVITATION DEMI SEC

BY CHAMPAGNE PHILBERT

## CHAMPAGNE DEMI SEC

Son assemblage est représentatif de nos cépages sur notre vignoble.  
Cette cuvée accompagnera très bien vos mets sucrés/ salés.



### Elaboration

1/3 de chaque cépage: chardonnay, pinot noir et pinot meunier  
20% de vin de réserve  
Originaire de notre vignoble classé premier cru de la Montagne de Reims  
Sol brun calcaire sur argile  
Vinification en cuves inox  
Fermentation malolactique bloquée  
Maturation sur lies / en cave : 30 mois  
Dosage : 24 g/ litre

### Format disponible

Bouteille 75 cl

### Temps de garde recommandé

3 à 5 ans

#### Mot de l'élaborateur :

La cuvée Invitation Demi Sec est élaborée avec les mêmes proportions de chaque cépage chaque année, issu de notre terroir. Cette cuvée s'accordera très bien sur des mets salés mais également sucrés.

INGREDIENTS

/ NUTRITION



E (100ml):  
311kJ / 89kcal

### Notes de dégustation



Jaune or blanc, dynamisme



Agrume, Fleur d'oranger, Grand Marnier



Miel, Citron



Fois gras, fromages, desserts



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