



# INVITATION

BY CHAMPAGNE PHILBERT

## CHAMPAGNE BRUT

Cette cuvée est la référence de la maison Philbert.  
Son assemblage est représentatif de nos cépages sur notre vignoble.



### 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 : 6.5 g/ litre

### Format disponible

Bouteille 75 cl  
Demi-Bouteille 37.5 cl  
Magnum 150 cl  
Jéroboam 300 cl

### Récompense

88/100 Gault & Millau 2025 

### Temps de garde recommandé

3 à 5 ans

#### Mot de l'élaborateur :

La cuvée Invitation est élaborée avec les mêmes proportions de chaque cépage chaque année, issu de notre terroir. La réserve réalisée en solera apporte une aromatique constante au fil des années.

Le nom de cette cuvée Invitation vous convie à découvrir notre maison.

INGREDIENTS  
/ NUTRITION



E (100ml):  
340kJ / 82kcal

### Notes de dégustation



Jaune or blanc, dynamisme



Agrume, Fleur d'oranger, Grand Marnier



Miel, Citron



Apéritif biscuits salés, toasts de crabe



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