



MONT THIBÉ

BY CHAMPAGNE PHILBERT

100 % CHARDONNAY

La cuvée Mont Thibé est produite sur un terroir atypique situé dans notre vignoble.
Ce champagne est à la fois 100% chardonnay et issu d'une unique parcelle dont il tire son nom.



Elaboration

100 % chardonnay
15% de vin de réserve
Originaire de notre vignoble classé premier cru de la Montagne de Reims
Parcelle sur coteau, exposition sud : le Mont Thibé
Sol brun calcaire sur craie
Vinification en cuves inox
Fermentation malolactique bloquée
Maturation sur lies / en cave : 42 mois
Dosage : 5.5 g/ L

Format disponible

Bouteille 75 cl
Magnum 150 cl

Récompense

90/100 Gault & Millau 2025



Temps de garde recommandé

3 à 5 ans

Mot de l'élaborateur :

La fabrication de cette cuvée est principalement basée sur un travail de terroir. La parcelle "Mont Thibé" est située sur un sol crayeux, donnant de la minéralité à ses raisins. Les raisins du Mont Thibé sont vinifiés à part jusqu'à la mise en bouteille. Ce champagne Blanc de Blancs vous invite à découvrir sa singularité.

INGREDIENTS
/ NUTRITION



E (100ml):
302kJ / 75kcal

Notes de dégustation



Jaune clair très brillant, reflets citronnés et nacrés



Délicat, ensemble de fleurs blanches et agrumes, légère note poivrée, pointe de tilleul



Équilibré, belle richesse, frais en attaque, très friand, charnu, impression de fruits juteux et frais



Apéritif, risotto aux courgettes, plateau d'huîtres



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