



CHAMPAGNE  
PHILBERT & FILS

# Chardonnay

Blanc de blancs Brut 1er Cru



<u>Assemblage</u> 100 % Chardonnay	<u>Vieillessement sur lies</u> 3 ans dans notre cave
<u>Dosage</u> 4 g/L	<u>Garde</u> 3 ans

## La dégustation

Œil : Doré, vif

Nez : Fleur, Tilleul, Citronné

Bouche : Amande, Longueur en bouche

## Accord Mets et Vin

A l'apéritif, Fruits de mer ou poissons de mer

Champagne PHILBERT & FILS

7 rue de Chigny - 51500 RILLY-LA-MONTAGNE

Tel : +33 (0)3 26 03 42 58 - [contact@champagnephilbert.com](mailto:contact@champagnephilbert.com)

[www.champagne-philbert.com](http://www.champagne-philbert.com)