



CHAMPAGNE
PHILBERT & FILS

Grand Répertoire

Millésime 2015

Brut 1er Cru



<u>Assemblage</u>	<u>Vieillessement sur lies</u>
65 % meunier 35 % Chardonnay	6 ans dans notre cave
<u>Dosage</u>	<u>Garde</u>
1.6 g/L	3 ans

La dégustation

Œil : Robe jaune pâle, Limpide et claire, Fines bulles vivaces

Nez : Notes grillées, Zeste d'orange, Eucalyptus,
Forte richesse

Bouche : Attaque vive et puissante, Bel équilibre,
Belle longueur, Notes briochées

Accord Mets et Vin

A l'apéritif, Servi à 9-10°C; Au repas avec une tourte aux champignons, ou tarte à base de pâtes feuilletée

Champagne PHILBERT & FILS

7 rue de Chigny - 51500 RILLY-LA-MONTAGNE

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

www.champagne-philbert.com