



CHAMPAGNE
PHILBERT & FILS



Chardonnay

Mont Thibé

<u>Assemblage</u> 100 % Chardonnay De la parcelle « Mont Thibé »	<u>Vieillessement sur lies</u> 7 ans dans notre cave
<u>Dosage</u> 5.6 g/L	<u>Garde</u> 3 ans

La dégustation

Ceil : Jaune clair très brillant, reflets citronnés et nacrés

Nez : Délicat, ensemble de fleurs blanches et agrumes,

Légère note poivrée, pointe de tilleul

Bouche : Equilibrée, belle richesse,

Frais en attaque, Très friand, Charnu,

Impression de fruits juteux et frais

Accord Mets et Vin

A l'apéritif ou tout au long du repas, poissons de mer (bar, saint pierre), coquillages, tarte au citron

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