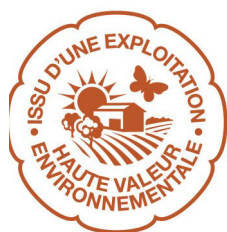




CHAMPAGNE
PHILBERT & FILS



Solo

Blanc de noirs Extra Brut 1er Cru

<u>Assemblage</u> 100 % meunier	<u>Vieillessement sur lies</u> 5 ans dans notre cave
<u>Dosage</u> 4 g/L	<u>Garde</u> 3 ans

La dégustation

Ceil : Robe doré clair, beau cordon de bulles

Nez : Notes de fruits rouges qui évolue vers un coté

Gourmand rappelant la barbe à papa.

Bouche : Beau volume, Belle rondeur,

Arômes de fruits à chair blanche

Accord Mets et Vin

A l'apéritif, servi à 9-10 °C

Au repas, avec une belle volaille rôtie

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