



CHAMPAGNE
PHILBERT & FILS

Invitation

Brut 1er Cru



Assemblage

35 % meunier
30 % Pinot Noir
35 % Chardonnay

Vieillessement sur lies

3 ans
dans notre cave

Dosage

6.4 g/L

Garde

3 à 5 ans

La dégustation

Œil : jaune pâle, dynamisme

Nez : Agrume, Fleur d'oranger, Grand Marnier

Bouche : Miel, Citron

Accord Mets et Vin

A l'apéritif.

En repas avec une viande blanche type volaille, toast au foie gras, Saint-Jacques

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