



Fèrebrianges

CHAMPAGNE
BARBICHON
et fils



Dégustation

Blanc de Blancs - 2021

Assemblage

Chardonnay - 100 %

Arômes

Bulles dynamiques
Notes de fruits blancs
Bouche fraîche et
équilibrée

Les parcelles

Sols : Argilo-calcaire

Age

- En moyenne 30 ans

Accords mets vins

Croustillant de boudin
blanc
Filet de sole
Gâteaux moelleux aux
poires

Vinification

Vendanges : 17/09/2021

Elevage : En cuve inox
sur lies pendant 10 mois.
Puis minimum 36 mois
sur lattes.

Alcool : 12,4% Abv

Sucre : 7 g/l



Conservation

Finale légère et très
aromatique. Joli potentiel
de vieillissement.
Se boit frais
Se conserve à plat et à
l'abris de la lumière



<https://champagne-barbichon-et-fils.fr>



@champagne_barbichon_et_fils

