

Fèrebrianges

CHAMPAGNE  
BARBICHON  
*& fils*

Dégustation

## Blanc de Blancs - 2021

### Assemblage

Chardonnay - 100 %

### Les parcelles

Sols : Argilo-calcaire

#### Age

- En moyenne 30 ans

### 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



### Arômes

Bulles dynamiques

Notes de fruits blancs

Bouche fraîche et  
équilibrée

### Accords mets vins

Croustillant de boudin  
blanc

Filet de sole

Gâteaux moelleux aux  
poires

### 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

