



Fèrebrianges

CHAMPAGNE  
BARBICHON  
*et fils*



Dégustation

## Les Bouvettes - 2017

### Assemblage

Chardonnay - 60 %  
Pinot Meunier - 40 %

### Arômes

Effervescence crémeuse  
Notes citronnées  
Bouche saline et fruitée

### La parcelle

Sol : Argilo-limoneux sur craie

Age

- Meunier plantés en 1971
- Chardonnay de 2004

Orientée au Nord

### Accords mets vins

Saumon, Langoustine,  
Lotte

Quasi de veau rôti  
Langres, Chaource  
Flan pâtissier

### Vinification

Vendanges : 06/09/2017

Elevage : En cuve inox  
sur lies pendant 10 mois.  
Puis minimum 60 mois  
sur lattes.

Alcool : 12% Abv

Sucre : 0g/l



### Conservation

Est à son apogée mais  
peux se conserver  
encore 2-3 ans

Se boit frais

Se conserve à plat et à  
l'abris de la lumière

Quantité produite : 3165 Bouteilles



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



@champagne\_barbichon\_et\_fils

