



Fèrebrianges

CHAMPAGNE
BARBICHON
et fils



Dégustation

Extra-Brut

Assemblage

Chardonnay - 20 %
Pinot Meunier - 60 %
Pinot Noir - 20 %

Vin de reserve - 30 %

Arômes

Bulles dynamiques
Notes de fruits blancs
Bouche fraîche et
équilibrée

Les parcelles

Sols : Argilo-calcaire
Age
• En moyenne 35 ans

Accords mets vins

Tarte aux poireaux
Volailles
Crumble aux poires

Vinification

Vendanges : 10/09/2019
Elevage : En cuve inox
sur lies pendant 10 mois.
Puis minimum 36 mois
sur lattes.
Alcool : 12,4% Abv
Sucre : 2,5 g/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



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



@champagne_barbichon_et_fils

