



Fèrebrianges

CHAMPAGNE
BARBICHON
et fils



Dégustation

Blanc de Blancs - 2020

Assemblage

Chardonnay - 100 %

Les parcelles

Sols : Argilo-calcaire

Age

- En moyenne 30 ans

Vinification

Vendanges : 30/08/2020

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

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

Se boit frais

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

