



Fèrebrianges

CHAMPAGNE  
BARBICHON  
*et fils*



Dégustation

**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 : 7g/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

