



Fèrebrianges

CHAMPAGNE
BARBICHON
et fils



Dégustation

Diamantine - 2018

Assemblage

Chardonnay - 41 %
Pinot Meunier - 20 %
Pinot Noir - 39 %

Les parcelles

Sols : Argilo-calcaire
Age
• En moyenne 40 ans

Vinification

Vendanges : 12/09/2018
Elevage : En cuve inox
sur lies pendant 10 mois.
Puis minimum 60 mois
sur lattes.
Alcool : 12,4% Abv
Sucre : 8g/l



Arômes

Bulles fines et soyeuses
Notes de pâtisseries et
d'agrumes
Bouche structurée et
fruitée

Accords mets vins

Tourte au saumon
Cannelloni
Gratin de fruits rouges

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

