



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

