



Fèrebrianges

CHAMPAGNE
BARBICHON
et fils



Dégustation

Les Jolicoeurs - 2018

Assemblage

Pinot Meunier - 100 %

Arômes

Fines bulles
Notes de viennoiseries
Bouche épicée et fruitée

La parcelle

Sol : Argilo-limoneux sur craie

Age

- Meunier plantés en 1973

Orientée au Sud

Accords mets vins

Huitres, Turbot
Volaille au miel, Foie gras
Clafoutis à la mirabelle

Vinification

Vendanges : 31/08/2018

Elevage : 65 % en cuve
inox et 35% en fûts de
chêne sur lies pendant
10 mois.

Puis minimum 60 mois
sur lattes.

Alcool : 12% Abv

Sugar : 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 : 2279 Bouteilles



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



@champagne_barbichon_et_fils

