



Fèrebrianges

CHAMPAGNE
BARBICHON
et fils



Dégustation

Les Jolicoeurs - 2018

Assemblage

Pinot Meunier - 100 %

La parcelle

Sol : Argilo-limoneux sur craie

Age

- Meunier plantés en 1973

Orientée au Sud

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



Arômes

Fines bulles

Notes de viennoiseries

Bouche épicée et fruitée

Accords mets vins

Huitres, Turbot

Volaille au miel, Foie gras

Clafoutis à la mirabelle

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

