



Fèrebrianges

CHAMPAGNE
BARBICHON
et fils



Dégustation

Rosé - Brut

Assemblage

Chardonnay - 10 %
Pinot Meunier - 60 %
Pinot Noir - 30 %

Vin de réserve - 40 %

Les parcelles

Sols : Argilo-calcaire

Age

- En moyenne 35 ans

Vinification

Vendanges : 17/09/2021

Elevage : En cuve inox
sur lies pendant 10 mois.
Puis minimum 36 mois
sur lattes.

Alcool : 12 % Abv

Sucre : 7g/l



Arômes

Nez fruité avec une
touche mentholée

Bouche acidulée et
tonique avec beaucoup
de fruits rouges

Accords mets vins

Rillettes de saumon

Magret de canard au miel

Macaron framboise

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



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



@champagne_barbichon_et_fils

