

CHAMPAGNE
PHLIPPAUX
PÈRE & FILS



Cuvée Blanc de Noirs 100 %

Fruité, bien équilibré

- ❖ Assemblage 100% Pinot Noir
- ❖ Elevage en Cuve Inox
- ❖ Fermentation Malo lactique
- ❖ Sur latte environ 24 mois
- ❖ Potentiel de garde : à boire dès maintenant
- ❖ Alcool : 12%
- ❖ Dosage: 9 gr/L

Dégustation:

- ❖ **Œil** : Couleur dorée, fines bulles
- ❖ **Nez** : fruité, parfum de fruits rouges
- ❖ **Bouche** : Rond, fruité, frais
- ❖ **Température de service** : Entre 5° et 8°
- ❖ **Accords mets et vins** : idéal à l'appétitif, avec de la charcuterie, terrines, fromage de tête, andouille, rillettes, ou encore champignons en fricassée, en aumônière ou en tourte s'harmonisant avec ce vin de Champagne choisit plutôt jeune.

