



GRAND RÉPERTOIRE

BY CHAMPAGNE PHILBERT

MILLÉSIME 2018

Les cuvées Grand Répertoire sont les noms portés par les millésimes de la Maison Philbert. Elles sont réalisées en assemblage avec les meilleurs raisins de l'année millésimée.



Elaboration

40% pinot meunier, 36% chardonnay, 24% pinot noir, de l'année 2015
Originaire de notre vignoble HVE du terroir de Rilly-la-Montagne
Sol argilo-calcaire sur craie en profondeur
Année 2018
Vinification en cuves inox
Fermentation malolactique bloquée
Maturation sur lies / en cave : 60 mois
Dosage : 1.6 g/l

Format disponible

Bouteille 75 cl
Magnum 150cl

Temps de garde recommandé

3 ans

Mot de l'élaborateur :

Pour les champagnes Grand Répertoire, nous sélectionnons les meilleurs raisins et les meilleurs vins de l'année pour obtenir un assemblage haut de gamme. Les cuvées sont produites en petite quantité et ne sont pas vinifiées chaque année. Par conséquent l'assemblage de la cuvée varie en fonction du millésime.

Notes de dégustation



or blanc, limpide et clair, fines bulles vivaces



Notes grillées, zeste d'orange, eucalyptus



Attaque vive et puissante, bel équilibre, belle longueur, notes briochées



Par **Dubois Yannick**, directeur et élaborateur de la Maison Philbert