



INFLUENCE

BY CHAMPAGNE PHILBERT

CHAMPAGNE BRUT

LIQUEUR FABRIQUEE EN FUT DE CHENE.



Elaboration

1/3 de chaque cépage : Chardonnay, pinot noir et pinot meunier
Originaire de notre vignoble HVE du terroir de Rilly-la-Montagne
Sols bruns calcaires sur colluvions des fonds de vallons
Vinification en cuves inox et fut de chêne
Fermentation malolactique bloquée
Maturation sur lies / en cave : 36 mois
Dosage Brut : 8 g/l

Format disponible

Bouteille 75 cl

Temps de garde recommandé

3 à 5 ans

Récompense

★☆☆ Guide Hachette 2025

Mot de l'élaborateur :

La Cuvée Influence est une proposition différente de notre assemblage brut Maison. La liqueur est vinifiée en fût de chêne pour une durée de 6 mois à 1 ans. L'aromatique de notre Champagne est modifiée grâce à "l'Influence" de cette liqueur.

Notes de dégustation



doré, vif



expressif, notes de épices avec la vanille



Légèrement boisé, Vanille



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