



INVITATION

BY CHAMPAGNE PHILBERT

CHAMPAGNE BRUT

Cette cuvée est la référence de la maison Philbert.
Son assemblage est représentatif de nos cépages sur notre parcellaire.



Elaboration

1/3 de chaque cépage: chardonnay, pinot noir et pinot meunier
20% de vin de réserve
Originaire de notre vignoble HVE du terroir de la Montagne de Reims
Sol brun calcaire sur argile
Vinification en cuves inox
Fermentation malolactique bloquée
Maturation sur lies / en cave : 36 mois
Dosage Brut : 6.5 g/ litre

Format disponible

Bouteille 75 cl
Demi-Bouteille 37.5 cl
Magnum 150 cl

Récompense

88/100 Gault & Millau 2025

Gault & Millau | DOMAINE

Temps de garde recommandé

3 à 5 ans

Mot de l'élaborateur :

La cuvée Invitation est élaborée avec les mêmes proportions de chaque cépage chaque année, issu de notre terroir. La réserve réalisée en solera apporte une aromatique constante au fil des années.

Le nom de cette cuvée Invitation vous convie à découvrir notre maison.

Notes de dégustation



Jaune or blanc, dynamisme



Agrume, Fleur d'oranger, Grand Marnier



Miel, Citron



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