



# INFLUENCE

BY CHAMPAGNE PHILBERT

## CHAMPAGNE BRUT

LIQUEUR FABRIQUEE EN FUT DE CHENE.



### Elaboration

1/3 de chaque cépage : Chardonnay, pinot noir et pinot meunier  
Originaires de notre vignoble HVE du terroir de Rilly-la-Montagne  
Sols bruns calcaires sur colluvions des fonds de vallons  
Année de base 2021  
Vinification en cuves inox et fut de chêne  
Fermentation malolactique bloquée  
Maturation sur lies / en cave : 36 mois  
Dosage : 8 g/l

### Format disponible

Bouteille 75 cl

### Temps de garde recommandé

3 à 5 ans

#### 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 an. 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