



SOLO

BY CHAMPAGNE PHILBERT

100 % PINOT MEUNIER

Cette Cuvée est élaborée à partir de nos parcelles de Pinot Meunier des villages de Villers-Allerand, Rilly-la-Montagne et Ludes. Toutes ces parcelles sont issues des coteaux 1er Cru de la Montagne de Reims (Marne). Nous sélectionnons les plus beaux raisins de pinot Meunier afin d'élaborer la Cuvée Solo.



Elaboration

100 % pinot meunier
Originaire de notre vignoble HVE du terroir de la Montagne de Reims
Sol brun calcaire sur argile
Année de base 2016
Vinification en cuves inox
Fermentation malolactique bloquée
Maturation sur lies / en cave : 72 mois
Dosage : 4 g/ litre

Format disponible

Bouteille 75 cl

Temps de garde recommandé

3 ans

Mot de l'élaborateur :

La Maison Philbert se trouve dans un secteur historique de la culture du pinot Meunier. Ce cépage est peu connu et très souvent utilisé dans les assemblages, apportant beaucoup de rondeur aux champagnes. Vous allez découvrir ce cépage seul dans cette Cuvée.

Notes de dégustation



Robe dorée claire, beau cordon de bulles



Notes de fruits rouges qui évoluent vers un côté gourmand rappelant la barbe à papa



Beau volume, belle rondeur, arômes de fruits à chair blanche



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