CHAMPAGNE
Philippe Fays

Cuvée Brut Réserve

Brut

«Des vins à personnalité représentatifs de leurs terroirs»

Assemblage

50% Pinot Noir
50% Chardonnay

Vieillissement

3 à 4 ans

Dosage

8g/l

Champagne charpenté avec du terroir et du style, d'un aspect fluide et lumineux avec bulles fines et persistantes. Nez d'agrumes, fruits blancs, légèrement minéral et iodé. Attaque franche et nette, avec un fruité charnu mêlé à une acidité citronnée pour une belle longueur. Finale concentrée et élancée.

Champagne puissant et généreux qui permet d'accompagner tout un repas.

www.champagne-philippefays.com

94, Grande Rue - 10110 Celles-sur-Ource - FRANCE
Tél : (+33) 3 25 38 51 47 - Email : contact@champagne-philippefays.com