# Philipponnat Blanc de Blancs

| | |
|---|---|
| LAND | Frankrike |
| DRUVOR | Chardonnay |
| SAMMANSÄTTNING | Chardonnay |
| ÅRGÅNG | 2019 |
| SORTIMENT | TSE |
| ARTIKELNUMMER | 9480601 |

## SMAKPROFIL

Nyanserad, något utvecklad, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, brioche, persika, grapefrukt, mineral och vit choklad.

## OM VINET

- Lagring: En årgångschampagne ska ha lagrats minst tre år med sin jästfällning. Denna champagne har lagrats sex år på sin jästfällning.
- Odlingsområde: Champagne är beläget i norra Frankrike, cirka 15 mil öster om Paris. Distriktet delas in i områdena Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte de Sézanne och Côte des Bar. Druvorna till detta vin kommer från olika grand- och premier cru-byar i Côte des Blancs, Vallée de la Marne och Montagne de Reims.