



Champagne Philippe Brut Blanc de Noir

Philippe Costa

Type	Vin pétillant
Origine	Grappa, Piemonte
Producteur	Tenuta Costa
Expansion	Dans le réservoir en acier
Contenu	75 cl
Phase de dégustation	jusqu'à 15 ans
Teneur en alcool	12 %
Cépages	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 20 %, Pinot Meunier 80 %
Numéro d'article	40615700

Commentaires

Élaboré à partir de raisins de chardonnay provenant exclusivement des six hectares de vignes de Philippe Costa, situées dans le lieu le plus exclusif de la Côte des Blancs, et de pinot noir issu de vignes situées dans le grand cru d'Ay.

Notes de dégustation

Le vin est d'abord fermé au nez. A l'antenne, des notes de sauge fraîche, de framboise, de fruits et de biscuits se dégagent. La bouche est minérale, avec une mousse délicate et un équilibre parfait entre personnalité et élégance.