

# Champagne Philippe Brut Cuvee Ouverture

Philippe Costa



<b>Type</b>	Vin pétillant
<b>Origine</b>	Grappa, Piemonte
<b>Producteur</b>	Tenuta Costa
<b>Expansion</b>	Dans le réservoir en acier
<b>Contenu</b>	37.5 cl
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 15 ans
<b>Teneur en alcool</b>	12 %
<b>Cépages</b>	Chardonnay 80 %
<b>Numéro d'article</b>	40604300

## 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.