



## Champagne Philippe Brut Cuvee Ouverture

Philippe Costa

<b>Type</b>	Vin pétillant
<b>Origine</b>	France, Champagne
<b>Producteur</b>	Tenute Costa
<b>Expansion</b>	Dans le réservoir en acier
<b>Contenu</b>	1.5 Lt
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 15 ans
<b>Teneur en alcool</b>	12.5 %
<b>Cépages</b>	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 5 %, Pinot Meunier 35 %, Chardonnay 60 %
<b>Numéro d'article</b>	40604900

### 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.