

# CHAMPAGNE BRUT

## Réserve « 4 Cépages »

### Robert Barbichon



**Historique :** Les Champagnes Robert Barbichon voient aujourd'hui la quatrième génération à l'œuvre : Thomas et Maxime, aujourd'hui en charge des vignes et des vinifications, font tout pour que s'expriment dans les vins la magie des terroirs et l'élégance des cépages.

Composé de 17 parcelles réparties entre Gyé-sur-Seine et Celles-sur-Ource, le domaine Barbichon compte aujourd'hui 9 hectares de vignes cultivés en agriculture biologique depuis 2010 puis selon les principes biodynamique à partir de 2012. Le travail du sol et l'apport de compost local (composé de fumier de vache et de cheval, de poussière de chanvre et de basalte) aident au maintien de cet équilibre biodynamique.

**Encépagement :** 69% Pinot Noir, 1% Pinot Meunier, 17% Pinot Blanc et 13% Chardonnay

**Terroir :** Les vignes s'expriment ici sur des coteaux argilo-calcaires.

**Température de Service :** 9 à 10°C

**Potentiel de Garde :** 1 à 2 ans.

**Observations :** Ce Champagne à la robe scintillante et cristalline, présente offre une bulle fine et persistante. Le nez, franc et agréable, exhale des arômes floraux d'aubépine, tilleul et aussi de brioche, noisette, agrumes, citron et pamplemousse. En bouche, l'attaque est souple et le milieu de bouche présente une belle rondeur. L'expression aromatique est orientée sur des arômes de fruits blancs, fleurs blanches et brioche. La finale, aérienne, offre une belle persistance. Cuvée remarquable à n'en pas douter, un vrai travail d'orfèvre !

