FiGee
FINE GOODS

# LILBERT-FILS LE BRUT PERLE

## Grand Cru Blanc de Blancs Champagne

L'appellation "CRÉMANT" est aujourd'hui interdite en Champagne suite à une directive européenne, alors que son origine est 100% Champenoise : elle désignait à l'époque un type de Champagne bien particulier : un Champagne moins pétillant par rapport à un Champagne classique, et ce car il présente une pression interne de 3,5 à 4 kg au lieu des 6 kg habituels. Cette méthode d'élaboration originale donne un vin élégant à la mousse légère, avec une effervescence discrète. Le cordon de mousse présentant un aspect de "crème" à la surface du verre, les Anciens appelèrent ce vin "Crémant"

**Tasting notes**

**Taste**

Bulles ultra-fines. Notes de brioche, de pain grillé. Bouche ample et généreuse tout en restant fraîche.