

Jacques Chaput

Champagne Blanc de Blancs



Zona:	Arrentières – Côte des Bar
Vitigno:	100% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	da 36 a 48 mesi
Dosaggio:	Brut 6,50 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12,50°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	57 mg/L



Colore giallo chiaro, limpido con riflessi verdi. Al naso troviamo note di brioche, mandorle ed agrumi. La bollicina rilascia con persistenza un forte profumo.

Al palato colpisce per la sua cremosità, la sua bollicina molto fine e la sua freschezza. L'insieme è persistente, un piacevole blanc de blancs, maturo ed adatto anche alle grandi occasioni. Finezza, eleganza e raffinatezza.

Abbinamenti



All'aperitivo o abbinato a piatti di pesce, carpacci, ostriche o capesante alla griglia.



- Guida Hachette 2001: 1 stella
- Guida Hachette 2002: 1 stella
- Guida Hachette 2004: 1 stella
- Effervescents du Monde 2008: Argento
- Effervescents du Monde 2011: Argento
- Guida Gilbert & Gaillard 2013: 85/100
- Guida Hachette 2013: 1 stella



via garibaldi 42_ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche di
Champagne