

Christophe

Champagne Cuvée Pur'



Zona:	Colombé le Sec – Côte des Bar
Vitigno:	100% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	48 mesi
Dosaggio:	Brut 10,80 g/litro
Acidità:	4.55 g/l H2SO4
Tempo di conservazione:	3-4anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°



Questa speciale cuvée, battezzata *Pur'*, vinificata in bottiglie bianche per accentuarne l'importanza, è il frutto di uve chardonnay coltivate in un unico antico campo denominato "Les Grâces".

Colore giallo pallido. Al naso lascia pienamente esprimersi lo chardonnay, che ci offre delle fragranze di fiori bianchi, di agrumi e di pompelmo. Al palato è franco e delicato. Si ritrova il carattere floreale e la mineralità. Al gusto dominano gli agrumi e rilascia un sapore citrino.



Abbinamenti

Champagne per le grandi occasioni, fantastico con le ostriche e con un plateau royal di molluschi.



- *Concours de Féminalise 2012: Bronzo*



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