

Christophe

Champagne Cuvée Prestige



Zona:	Colombé le Sec – 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 10,30 g/litro
Acidità:	4.35 g/l H2SO4
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°



Colore giallo pallido con riflessi d'oro.

Al naso si presenta complesso e guadagna con l'aerazione. La freschezza dello chardonnay ci porta aromi di agrumi che si adornano con note di brioche.

Al palato è tenero e delicato, le bollicine sono fini e sottili. L'eleganza al naso si ritrova in bocca con note di agrumi canditi e d'arancia. In finale di sviluppano le note di pasticceria.

Abbinamenti



Champagne fresco da aperitivo, particolarmente indicato con piatti a base di pesce e crostacei.



- *Concours de Féminalise 2012: Oro*
- *Concours de Féminalise 2016: Oro*



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