

Infinite Eight

Champagne Brut 2003



Zona:	Villedommange – Montagne de Reims
Vitigno:	40% Chardonnay – 60% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	11 anni
Dosaggio:	Brut 8 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12,50°
Temperatura di servizio:	8° - 10°
Solfiti Totali:	39 mg/L



Di colore giallo pallido con riflessi dorati. Un naso che presenta un profilo grigliato che accompagna il fiore di biancospino ed il miele d'acacia.

Al palato si aprono sapori di pane tostato e di pane speziato, ma anche la presenza armoniosa di note di mirabelles e di uvetta.

Una chicca...quando il simbolo sull'etichetta sarà rosso, la temperatura di degustazione sarà perfetta!



Abbinamenti

Si Sposa bene con piatti importanti di volatili arrosto, agnello, anatra, funghi, o per accompagnare un foie-gras.



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