

Infinite Eight

Champagne Extra-Brut 2004



Zona:	Villedommange – Montagne de Reims
Vitigno:	61% Chardonnay – 23% Pinot Noir – 16% Pinot Meunier
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	11 anni
Dosaggio:	Extra-Brut 2 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12,50°
Temperatura di servizio:	8° - 10°
Solfiti totali:	32 mg/L



Fine e persistente treno di bolle, al naso svela note di praline, profumi di mirabelle cotte che si fondono su un mondo di note grigliate.

Al palato offre grande nobiltà, armonia e complessità, lasciando spazio all'universo tostato.

Il finale è mieloso e di grande ampiezza.

Declinazione della molto generosa annata del 2004, ma con dosaggio molto basso.

Abbinamenti



Champagne di grande e persistente finezza, potente e vinoso che ben si assocerà a frutti di mare, crostacei e pesce in genere, anche affumicato.



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