

Alain Leboeuf

Champagne Millésime Grande Séduction 2012



Zona:

Vitigno:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Invecchiamento sul lievito:

Dosaggio:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Colombé la Fosse – Côte des Bar

50% Pinot Noir - 50% Chardonnay

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

da 48 a 60 mesi

Brut 12,50 g/litro

3 anni

12°

9°-11°



Riflesso di un'annata unica! Questo champagne, risultato di una sola annata di raccolta di Pinot Noir e di Chardonnay vinificati insieme, è il frutto della miglior parcella dell'azienda, lavorata in agricoltura ragionata.

Parzialmente vinificato in botte, questa cuvée sorprende per il suo naso generoso dagli aromi vanigliati, con note di pasticceria e canditi...un grande vino in leggerezza e finezza.

Abbinamenti



Questo champagne di carattere, ottimo per un aperitivo, si sposerà anche con piatti a base di pesce e carni bianche. Per finire un pasto in bellezza associato a formaggi accompagnati anche erborinati



- *Concours Générale Agricole Paris 2019: Argento*



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