

# Alain Leboeuf

## Champagne Cuvée Prestige



### Zona:

Vitigno:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Invecchiamento sul lievito:

Dosaggio:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

**Colombé la Fosse – Côte des Bar**

70% Pinot Noir - 30% Chardonnay

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

da 36 a 48 mesi

Brut 13,40 g/litro

3 anni

12°

7°-10°

Colore giallo pallido con persistenti fini bollicine.

Al naso spicca il riflesso del connubio tra le migliori cuvée di Pinot Noir. Ci si trovano note di frutti bianchi, mela e pera associate alle susine, all'angelica, al pepe bianco ed agli agrumi.

Al palato è in armonia con i profumi impreziositi dalle note fruttate del Pinot Noir. Gli agrumi si mischiano ai frutti bianchi per ottenere un insieme complesso ed elegante.

### Abbinamenti

Questo champagne da aperitivo, potrà ugualmente accompagnare un arrosto di vitello, pesce alla mugnaia o una selezione di formaggi di capra.



- Guida Hachette 2009: 1 citazione
- Guida Hachette 2013: 1 stella
- Guida Hachette 2014: 1 stella
- Concours Générale Agricole Paris 2014: **Oro**



via garibaldi 42\_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche di  
Champagne