

Alain Leboeuf

Champagne Cuvée Prestige



Zona:

Colombé la Fosse – Côte des Bar

Vitigno:

70% Pinot Noir - 30% Chardonnay

Vendemmia:

Manuale

Pressatura:

Pneumatica soffice a bassa pressione

Vinificazione:

Acciaio

Invecchiamento sul lievito:

da 36 a 48 mesi

Dosaggio:

Brut 13,40 g/litro

Tempo di conservazione:

3 anni

Gradazione alcolica:

12°

Temperatura di servizio:

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
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche di
Champagne