

Alain Leboeuf

Champagne Brut Tradition



Zona:

Vitigno:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Invecchiamento sul lievito:

Dosaggio:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Colombé la Fosse – Côte des Bar

80% Pinot Noir – 20% Pinot Meunier

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

da 24 a 36 mesi

Brut 13,50 g/litro

3 anni

12°

7°-10°



Questo champagne si veste di un grazioso abito giallo pallido. Numerosi treni di fini bollicine nutrono un cordone persistente. Al naso porta aromi di frutti rossi maturi, more, lamponi e fragoline di bosco, patate al forno, associate a note di crosta di pane, fragole e sciroppo di granatina.

L'attacco al palato è franco con una ripresa di note fruttate. Persistente e corposo conferma gli aromi golosamente.

Abbinamenti:

Questo champagne da aperitivo può accompagnare dei formaggi, delle ostriche anche calde e frutti di mare



- Guida Hachette 2001: 1 stella
- Guida Hachette 2008: 1 stella
- Guida Hachette 2009: 1 citazione
- Guida Hachette 2010: 1 citazione
- Guida Hachette 2011: 1 stella
- Guida Hachette 2013: 1 citazione



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