

Alain Leboeuf

Extra-Brut Réserve – Blanc de Blancs



Vitigno:	100% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	da 36 a 48 mesi
Dosaggio:	Extra-Brut 5,00 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°

Colore giallo pallido dai riflessi verdi, fini bolle formano un bel cordone di spuma.

Note di fiori bianchi si mischiano ai frutti bianchi, agli agrumi maturi di tipo citrino e a tocchi di miele d'acacia.

Al palato è elegante e setoso, con bollicine carezzevoli, in cui dominano i frutti bianchi, sul finale è mielato e citrino.

Abbinamenti

Accompagnerà delicatamente un aperitivo, un carpaccio di pesce, fois-gras o caviale.



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



Chicche di
Champagne