



# Léguillette Romelot

## Champagne Festival



<b>Zona:</b>	<b>Charly Sur Marne – Vallée de la Marne</b>
<b>Vitigno:</b>	56% Pinot Meunier -22%Pinot Blanc – 7% Pinot Noir 7% Chardonnay - 6%Petit Meslier - 2% Arbanne
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	minimo 36 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Brut 8 g/litro
<b>Tempo di conservazione:</b>	3 – 4 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12°
<b>Temperatura di servizio:</b>	6°-8°



La Maison Léguillette-Romelot è stata certificata nel 2019 HVE "Haute Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale" e VDC "Viticulture Durable en Champagne", grazie alle tecniche alternative di coltivazione delle vigne attuate, quali agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari alla piantumazione, lavoro del suolo, erbagione e confusione sessuale ed inoltre fa parte dell'associazione "Champagne de Vignerons".

Frutto del sapiente assemblaggio, di cui 29% vini di riserva, questo champagne racchiude in sé il meglio di tutti i 6 vitigni contemplati dal disciplinare champenois, inclusi gli ancestrali e quasi scomparsi Petit Meslier ed Arbanne.

Presenta un bel colore oro vecchio brillante ed ha bollicine fini e persistenti.

Al naso è caloroso, con iniziali note di frutti maturi e burro, seguiti da aromi di pera e mela cotogna.

Al palato è intenso e molto fruttato, con bollicina molto persistente.

Cuvée piacevole, rotonda e morbida con note di pera ed albicocca.

Il finale è punteggiato da note di nocciola.

### Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, per struttura e corposità, ben si abbinerà anche a tutto pasto con piatti a base di carne, bianca o rossa, o con formaggi accompagnati.



- *Concours de Féminalise 2016: Argento*
- *Concours Oenologues de France 2017: Prix d'Excellance*
- *Bettane et Dessauve 2017: 5 stelle*
- *Decanter WWA 2017: Bronzo*
- *Concours de Féminalise 2018: Oro*
- *Bettane et Dessauve 2018: Bronzo*
- *Concours de Féminalise 2019: Oro*
- *Decanter WWA 2019: Argento*



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