



# Léguillette Romelot

## Champagne Notes Blanches Blanc de Blancs



<b>Zona:</b>	<b>Charly Sur Marne – Vallée de la Marne</b>
<b>Vitigno:</b>	<b>80% Chardonnay – 18% Pinot Blanc – 2% Arbanne 2% Petit Meslier</b>
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	da 36 a 48 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Brut 8 g/litro
<b>Tempo di conservazione:</b>	3 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12°
<b>Temperatura di servizio:</b>	7°-10°



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 vini del 2009 e del 2010, questo Blanc de Blancs racchiude in sé tutti i vitigni a bacca bianca contemplati dal disciplinare champenois, inclusi gli ancestrali e quasi scomparsi Petit Meslier ed Arbanne.

Presenta un bel colore dorato brillante ed ha bollicine fini e persistenti. Scopriamo al naso aromi intensi e fruttati di prugne, mirabelles e frutti bianchi, all'aerazione si rilevano note di brioche.

Al palato è pieno, carnoso e fruttato, equilibrato e generoso.

### Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, perfetto con piatti a base di pesce, anche sushi e sashimi o pesci grigliati.



- *Concours Elle à Table 2016: Argento*
- *Decanter 2018: Bronzo*
- *Concours Générale Agricole Paris 2019: 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