



Léguillette Romelot

Champagne Notes Noires Blanc de Noirs



Zona:	Charly Sur Marne – Vallée de la Marne
Vitigno:	73% Pinot Meunier – 27% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	da 36 a 48 mesi
Dosaggio:	Brut 8 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	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".

Colore giallo oro brillante per questa cuvée prodotta in sole 2300 bottiglie.

Dopo un primo naso caloroso e burroso, il bouquet lascia apparire note di frutti gialli intensi e di caramella mou.

Alla degustazione il palato è ampio, dolce e concentrato a livello aromatico. Vino voluttuoso e persistente su note carnose di frutti gialli.



Abbinamenti

Ideale in aperitivo e a tutto pasto, anche con i piatti importanti della tradizione quali carni in intingolo, spezzatini, cassoeula, trippa e selvaggina di pelo.



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