

# Liébart-Régnier

## Brut Tradition



<b>Zona:</b>	<b>Baslieux Sous Châtillon – Vallée de la Marne</b>
<b>Vitigno:</b>	70% Pinot Meunier – 15% Pinot Noir – 15% Chardonnay
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	36 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 Liébart-Régnier è stata certificata nel 2015 HVE (Haute Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale), grazie alle tecniche alternative di coltivazione delle vigne attuate da Laurent Liébart, quali agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari alla piantumazione, lavoro del suolo, erbagione e confusione sessuale.

Color oro pallido e bella effervescenza, treno di bolle persistente, al naso è espressivo, generoso, con aromi fruttati di mela, pera e mirabelle.

Al palato è rotondo e generoso, perfetta espressione dei tre vitigni e del territorio argillo calcareo della Vallée de la Marne.

### Abbinamenti

Da gustare all'aperitivo, o a tutto pasto con carni bianche, pesce, verdure o pizza.



- Guida Hachette 2002: **2 Stelle**
- Guida Hachette 2004: **2 Stelle**
- Guida Hachette 2006: **2 Stelle**
- Guida Hachette 2010: 1 citazione
- Guida Hachette 2011: 1 Stella
- Guida Hachette 2012: **2 Stelle**
- IWSC Londres 2015: Bronzo
- Guida Hachette 2016: 1 citazione
- IWSC Londres 2016: Bronzo



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