

Liébart-Régnier

Excéla Millésime



Zona:	Baslieux Sous Châtillon – Vallée de la Marne
Vitigno:	70% Pinot Noir – 30% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	60 mesi
Dosaggio:	Brut 6 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	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.

Solo i Pinot Noir e gli Chardonnay migliori di un'unica annata eccezionale compongono questa cuvée di alta gamma.

Colore giallo dorato lieve. Al naso sprigiona sentori di frutti gialli maturi (pesca ed albicocca) e pane tostato.

Al palato è ampio, con bella struttura, molto equilibrato e persistente, secco e sapido.

Vino di rara eleganza, di meravigliosa finezza e grande persistenza.



Abbinamenti

Da gustare all'aperitivo, o a tutto pasto con piatti di pesce, crostacei ed ostriche.



- IWSC Londres 2014: Argento
- Concours Général Agricole Paris 2015: Oro



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