

Liébart-Régnier

Extra Brut Blanc de Noirs



Zona:	Baslieux Sous Châtillon – Vallée de la Marne
Vitigno:	50% Pinot Meunier – 50% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	60 mesi
Dosaggio:	Extra-brut 3 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, erbazione e confusione sessuale.

Colore giallo dorato sostenuto. Al naso sprigiona sentori di frutti maturi e pane tostato.

Al palato è ampio, con bella struttura e molto equilibrato

Abbinamenti

Da gustare all'aperitivo, o a tutto pasto con primi piatti della tradizione, carni bianche e rosse, pesce, verdure.



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