



Droy-Goulard

Champagne Brut Tentation



Zona:	Epernay – Vallée de la Marne
Vitigno:	20% Chardonnay – 40% Pinot Noir – 40% Pinot Meunier
Vendemmia:	Manuale
Età vigne:	media 33 anni
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	Malolattica 100%
Invecchiamento sul lievito:	minimo 24 mesi
Dosaggio:	Brut 8 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	6°-8°
Solfiti totali:	30 mg/L



Champagne prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata Haut Valeur Environnementale, facente parte dell'associazione Vignerons Indépendants.

Frutto di assemblaggio sapiente, questo champagne è l'espressione del savoir-faire della Maison, ha colore giallo chiaro con riflessi dorati, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente.

Al naso è potente, fruttato con note di pesche gialle ed albicocche, e sentori sottili di vaniglia.

Al palato è molto equilibrato grazie ad una buona tenuta dell'acidità, ampio, morbido e fruttato, conferma gli aromi del naso.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti di pesce, o perché no, con una pizza.



- Guida Hachette 2017: 1 stella



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