



# Florent Viard

## Champagne Brut Rosé 1<sup>er</sup> Cru



### Zona:

Vitigno:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Invecchiamento sul lievito:

Dosaggio:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti totali:

### Vertus – Côte des Blancs

85% Chardonnay – 15% Pinot Noir

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

oltre 36 mesi

Brut 9,00 g/litro

3 anni

12°

7°-10°

55 mg/L



Azienda familiare situata nel cuore della Côte des Blancs, certificata HVE – Haut Valeur Environnementale, grazie alle tecniche alternative di coltivazione delle vigne attuate da Florent, quali l'agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari, piantumazione, lavoro del suolo rigoroso e senza erbicidi, erbazione e confusione sessuale.

Colore rosa salmone con riflessi luminosi, treno di bolle persistente. Al naso sprigiona aromi intensi di frutti rossi, ciliegia e ribes e qualche nota minerale.

Al palato è fresco e tenero, con grana setosa.

### Abbinamenti

Da gustare all'aperitivo o con un dolce ai frutti rossi.



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