

Domaine Fichet

Crémant de Bourgogne Millésime



Zona:

Vitigno:

Terreno:

Esposizione:

Età della vigna:

Superficie:

Allevamento:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Invecchiamento sul lievito:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti Totali:

Igé – Bourgogne Mâconnais

100% Chardonnay

Argillo-calcareo

Sud, Sud-Est

60 anni

0,30 ha

a coda del Mâconnais semplice

Manuale in casse da 25 kg

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio a 18°

da 24 a 36 mesi

3 anni

12°

7°-10°

65 mg/L



Questa cuvée esiste dal 1996, anno in cui è stata per la prima volta approntata, per festeggiare l'avvento del 2000.

Prodotto solo nelle migliori annate esclusivamente con uve da "vecchie vigne", questo Millésime in dosaggio "Nature" si distingue per freschezza. Colore giallo delicato, sprigiona un fine treno di bolle che termina in una spuma ricca e generosa. La grande freschezza dello chardonnay sprigiona al naso profumi di frutti gialli e fiori bianchi con una lieve nota agrumata sul finale, che al palato guadagnano in intensità dopo l'aerazione.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, accompagna bene i vostri antipasti di pesce, ma anche un sorbetto di frutta.



- Guida Hachette 2019: 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 Vino**