

Domaine Fichet

Crémant de Bourgogne Millésime Rosé



Vitigno:	40% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 20% Gamay
Terreno:	Argillo-calcareo
Esposizione:	Sud, Sud-Est
Età della vigna:	60 anni
Superficie:	0,35 ha
Allevamento:	a coda del Mâconnais semplice
Vendemmia:	Manuale in cassette da 25 kg
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio a 18°
Invecchiamento sul lievito:	da 24 a 36 mesi
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°

Questa cuvée esiste dal 2010. Prodotto solo nelle migliori annate esclusivamente con uve da "vecchie vigne", è il risultato di un assemblaggio attento dei 3 vitigni borgognoni.

Colore salmone delicato, sprigiona un fine treno di bolle che termina in una spuma ricca e generosa. La grande freschezza dello chardonnay, unita alla potenza del pinot Noir e alla rotondità del Gamay, sprigiona al naso profumi di frutti rossi, fragola e ribes con una lieve nota citrina sul finale, che al palato guadagnano in intensità dopo l'aerazione.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, accompagna bene i vostri antipasti di pesce, carni bianche anche arrosto.



via garibaldi 42 - 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 - cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
[facebook.com/chicchedichampagne](https://www.facebook.com/chicchedichampagne)
[instagram.com/chicchedichampagne](https://www.instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche
di Vino