

# Pave Monge Granon

## Crémant de Die Origine Bio



|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Vitigno:                    | 83% Clairette Blanche – 15% Aligoté<br>2% Muscat à Petits Grains |
| Terreno:                    | Coste rocciose – atgillo calcaree                                |
| Vendemmia:                  | Manuale in casse da 25 kg  |
| Pressatura:                 | Pneumatica soffice a bassa pressione                             |
| Vinificazione:              | Acciaio a 18°  |
| Invecchiamento sul lievito: | da 24 a 48 mesi  |
| Tempo di conservazione:     | 3 anni   |
| Gradazione alcolica:        | 11,5°  |
| Temperatura di servizio:    | 6°-8°  |

Situato nel cuore della Valle del Rodano, dominato dalle montagne, questi vigneti sono su coste rocciose e scoscese, tra le più alte in Francia. Tra le influenze alpine ed il sole della Provenza, con inverni rigidi ed estati secche, questo vino deve il suo carattere a questo clima così vario.

Prodotto Biologico da unici campi con tale certificazione.

Di colore oro pallido dai riflessi verdi, al naso sprigiona note di mandorle fresche e di fiori bianchi.

Al palato, a questi aromi si aggiungono note agrumate.



### Abbinamenti

Vino ottimo da aperitivo o a tutto pasto per accompagnare pesce e carni bianche.



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 Vino