



Jean Bailleto-Prudhomme

Champagne Brut Nature Premier Cru



Zona:

Trois-Puits – Montagne de Reims

Vitigno:

100% Pinot Noir

Vendemmia:

Manuale

Pressatura:

Pneumatica soffice a bassa pressione

Vinificazione:

Acciaio e smalto

Invecchiamento sul lievito:

60 mesi

Dosaggio:

Nature Pas Dosé

Tempo di conservazione:

3 anni

Gradazione alcolica:

12,5°

Temperatura di servizio:

7°-10°

Solfiti totali:

43 mg/L



Champagne creato dalle sapienti mani femminili delle figlie del fondatore della Maison.

La cuvée "Brut Nature" franco ed equilibrato, rivela tutta l'espressione del territorio ed il lavoro del viticoltore.

Colore giallo dorato molto luminoso, effervescenza viva alimentata da un fine cordone chiaro.

Bella intensità aromatica. Bouquet sostenuto dagli aromi di frutti a polpa bianca, all'aerazione, appaiono note profonde che sottolineano la potenza dei vini di riserve, con note di frutti rossi.

Al palato è molto espressivo, eccelle per la persistenza, ampio e generoso, dove si mischiano note fruttate e di brioche. Finale ricco, costruito e ben strutturato che lascia esprimere i frutti.



Abbinamenti

Cuvée elegante e spontanea, particolarmente adatta all'aperitivo. Adatto anche a tutto pasto con carni bianche e pesci pregiati.



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 Champagne