



Jérôme Benoît

Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs



Zona:	Marfaux – Montagne de Reims
Vitigno:	100% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	minimo 36 mesi
Dosaggio:	Extra-Brut 5 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12,00°
Temperatura di servizio:	6°-8°
Solfiti totali:	55 mg/L



Azienda familiare certificata HVE – Haut Valeur Environnementale, grazie alle tecniche alternative di coltivazione delle vigne attuate da Jérôme Benoît, quali l'agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari, piantumazione, lavoro del suolo rigoroso e senza erbicidi, erbagione e confusione sessuale.

Colore giallo pallido, presenta un fine cordone di bolle ed una spuma consistente.

Al naso presenta aromi spiccati di fiori bianchi e di agrumi con note citrine.

Al palato vi delizierà per la sua freschezza e persistenza.



Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con crudi di pesce.



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
Champagne