



# J érôme Benoît

## Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs



<b>Zona:</b>	<b>Marfaux – Montagne de Reims</b>
<b>Vitigno:</b>	100% Chardonnay
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	minimo 36 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Extra-Brut 5 g/litro
<b>Tempo di conservazione:</b>	3-4 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,00°
<b>Temperatura di servizio:</b>	6°-8°
<b>Solfiti totali:</b>	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](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche di  
Champagne