



Jérôme Benoît

Champagne Cuvée Rosé



Zona:	Marfaux – Montagne de Reims
Vitigno:	45 Pinot Noir – 30% Pinot Meunier – 25% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	minimo 36 mesi
Dosaggio:	Brut 9 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12,00°
Temperatura di servizio:	9°-11°
Solfiti totali:	42 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 rosa vivo, frutto di sapiente assemblaggio delle migliori cuvée e di rosso Coteaux Champenois, presenta un fine cordone di bolle ed una spuma consistente.

Al naso è fruttato, con sentori di frutti rossi, mora e lampone, e note di frutta secca.

Al palato vi sedurrà per la sua finezza e vinosità persistenti.



Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti di pesce, carni bianche, primi piatti o dolci al cioccolato.



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chiccheditchampagne.it
www.chiccheditchampagne.it
facebook.com/chiccheditchampagne
instagram.com/chiccheditchampagne



Chicche di
Champagne