

Christophe

Champagne Cuvée Impériale



Zona:	Colombé le Sec – Côte des Bar
Vitigno:	60% Pinot Noir - 40% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	48 mesi
Dosaggio:	Brut 12 g/litro
Acidità:	4.30 g/l H2SO4
Tempo di conservazione:	3-4anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°



Colori giallo pallido con riflessi d'oro bianco.

In un primo tempo al naso si presenta con grande discrezione, poi con l'aerazione, guadagna in complessità ed espressione, con note di frutti bianchi (albicocca e pesca) e rossi e di mirabelle.

Al palato è gradevole e dissetante. Articolato tra freschezza e finezza, questo assemblaggio di Pinot Noir e Chardonnay è caratterizzato da bollicine sottili e carezzevoli.

Abbinamenti



Uno champagne a tutto pasto, adatto a piatti a base di carni elaborate, selvaggina e pesci affumicati.



- *Concours de Féminalise 2014: Argento*
- *Concours de Féminalise 2016: Oro*



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