

# Christophe

## Champagne Brut Tradition



<b>Zona:</b>	<b>Colombé le Sec – Côte des Bar</b>
<b>Vitigno:</b>	100% Pinot Noir
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	da 24 a 36 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Brut 12,30 g/litro
<b>Acidità:</b>	4.55 g/l H2SO4
<b>Tempo di conservazione:</b>	3 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12°
<b>Temperatura di servizio:</b>	7°-10°



Colore giallo pallido, si veste di riflessi oro opaco.

Al naso è molto goloso, con aromi di frutti bianchi e mele, e di frutti gialli e pesche. A questa freschezza si mischiano le fragranze dei frutti rossi, risultanti dal Pinot Noir.

Al palato è franco, immediato ed accessibile. Polposo e semplice, ci ricorda i profumi dei frutti rossi sentiti al naso. Risulta croccante con un finale sottilmente mieloso, dove si trovano gli agrumi, note di pasticceria e mandorle tostate.

### Abbinamenti



Questo champagne è perfetto per un aperitivo, ma anche per accompagnare tartare e carpacci di manzo od una grigliata mista.



- *Concours de Féminalise 2012: Bronzo*
- *Concours de Féminalise 2019: Argento*
- *Concours de Féminalise 2021: Oro*



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