

# Christophe

## Champagne Cuvée Prestige



<b>Zona:</b>	<b>Colombé le Sec – Côte des Bar</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>	da 36 a 48 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Brut 10,30 g/litro
<b>Acidità:</b>	4.35 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 con riflessi d'oro.

Al naso si presenta complesso e guadagna con l'aerazione. La freschezza dello chardonnay ci porta aromi di agrumi che si adornano con note di brioche.

Al palato è tenero e delicato, le bollicine sono fini e sottili. L'eleganza al naso si ritrova in bocca con note di agrumi canditi e d'arancia. In finale di sviluppano le note di pasticceria.

### Abbinamenti



Champagne fresco da aperitivo, particolarmente indicato con piatti a base di pesce e crostacei.



- *Concours de Féminalise 2012: Oro*
- *Concours de Féminalise 2016: 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