

Infinite Eight

Champagne Cuvée Rubis Extra-Dry



Zona:	Villedommange – Montagne de Reims
Vitigno:	46% Chardonnay – 28% Pinot Noir – 26% Pinot Meunier
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Raccolto:	2012
Invecchiamento sul lievito:	minimo 36 mesi
Dosaggio:	Extra-Dry 16 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12,00°
Temperatura di servizio:	0° - 3°
Solfiti Totali:	62 mg/L



Frutto di assemblaggio sapiente di vini nuovi ed un 45% di vini di riserve, ha colore giallo oro chiaro, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente.

Al naso offre una bella freschezza ed un bouquet fruttato. Al palato, leggermente marcato da zuccherosità e morbidezza, l'attacco è limonoso ma delicatamente bilanciato da note mielate.

Sottili note di mandorle tostate con sfumature leggermente cremose per assicurare un finale setoso.



Abbinamenti

Aperitivo alternativo, ottimo in abbinamento a formaggi con mostarda, foie-gras o per un fine pasto goloso con dolci a cucchiaio e torte, perfetto a Natale col panettone!



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