

Infinite Eight

Champagne Extra-Brut N° 8



Zona:	Villedommange – Montagne de Reims
Vitigno:	46% Chardonnay – 28% Pinot Noir – 26% Pinot Meunier
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	minimo 36 mesi
Dosaggio:	Extra-Brut 4 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12,50°
Temperatura di servizio:	6° - 8°
Solfiti Totali:	34 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, l'attacco è limonoso ma delicatamente bilanciato da note mielate.

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

Una chicca...quando il simbolo sull'etichetta sarà rosso, la temperatura di degustazione sarà perfetta!



Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti di pesce e carne, o perché no, con una pizza.



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