

# Infinite Eight

## Champagne Cuvée Rubis Extra-Dry



<b>Zona:</b>	<b>Villedommange – Montagne de Reims</b>
<b>Vitigno:</b>	46% Chardonnay – 28% Pinot Noir – 26% Pinot Meunier
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Raccolto:</b>	2012
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	minimo 36 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Extra-Dry 16 g/litro
<b>Tempo di conservazione:</b>	3-4 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,00°
<b>Temperatura di servizio:</b>	0° - 3°
<b>Solfiti Totali:</b>	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](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche di  
Champagne