

Alain Leboeuf

Demi-Sec Tradition



Zona:	Colombé la Fosse – Côte des Bar
Vitigno:	60% Pinot Noir – 20% Pinot Meunier – 20% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	da 24 a 36 mesi
Dosaggio:	Demi-Sec 46 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°

Questo champagne si veste di un grazioso abito giallo pallido. Numerosi treni di fini bollicine nutrono un cordone persistente. Al naso porta delle note di frutti maturi, pesche ed albicocche, patate al forno, associate a note di crosta di pane, fragole e sciroppo di granatina.

L'attacco al palato è franco con una ripresa di note fruttate. I frutti bianchi si mischiano agli agrumi. In finale lascia in bocca un gusto di pompelmo.



Abbinamenti

Questo champagne da aperitivo può accompagnare dei formaggi, delle ostriche anche calde e frutti di mare



- Guida Hachette 2001: 1 stella
- Guida Hachette 2008: 1 stella
- Guida Hachette 2009: 1 citazione
- Guida Hachette 2010: 1 citazione
- Guida Hachette 2011: 1 stella
- Guida Hachette 2013: 1 citazione



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