

# Alain Leboeuf

## Demi-Sec Tradition



<b>Zona:</b>	<b>Colombé la Fosse – Côte des Bar</b>
<b>Vitigno:</b>	60% Pinot Noir – 20% Pinot Meunier – 20% Chardonnay
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	da 24 a 36 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Demi-Sec 46 g/litro
<b>Tempo di conservazione:</b>	3 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12°
<b>Temperatura di servizio:</b>	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](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche di  
Champagne