

# Alain Leboeuf

## Champagne Cuvée Prestige Quiétude Zéro



<b>Zona:</b>	<b>Colombé la Fosse – Côte des Bar</b>
<b>Vitigno:</b>	70% Pinot Noir - 30% Chardonnay
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	da 36 a 48 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Nature 0 g/litro
<b>Tempo di conservazione:</b>	3 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12°
<b>Temperatura di servizio:</b>	7°-10°

Colore giallo con riflessi verdi. In effervescenza presenta un persistente treno di fini bollicine.

Al naso è molto espressivo sugli agrumi, con note di limone ed arancia, fresco e pulito. La cuvée si annuncia elegante ed in gran finezza.

Al palato l'attacco è franco e fine. C'è un totale accordo coi profumi, ritroviamo tutti gli agrumi e le note di fiori bianchi come l'acacia.

### Abbinamenti

Questo champagne da aperitivo, sarà perfetto coi frutti di mare e crudité in genere.



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