

# Alain Leboeuf

## Champagne Quiétude Extra Brut Blanc de Noir



<b>Zona:</b>	<b>Colombé la Fosse – Côte des Bar</b>
Vitigno:	100% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	36 mesi
Dosaggio:	Extra-Brut 5 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	6°-7°



Colore oro pallido dai riflessi verdi, effervescenza ben presente e molto fine con persistenti bollicine.

Al naso è espressivo, con note di frutti gialli maturi e fiori bianchi con lievi note speziate quasi torrefatte.

Al palato ha un attacco gradevole, bell'equilibrio in bocca, si ritrovano le note floreali e la freschezza del naso. Una bella trama d'acidità posta finezza e la persistenza di questa cuvée.

Riflette la golosità e la croccantezza del Pinot Noir, mantenendo freschezza ed eleganza



### Abbinamenti

Champagne da aperitivo, che ben si sposterà con piatti di pesce crudo, tartare di gamberi, scampi, capesante o di carne



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