

Alain Leboeuf

Brut Réserve Blanc de Blancs



Zona:

Colombé la Fosse – Côte des Bar

Vitigno:

100% Chardonnay

Vendemmia:

Manuale

Pressatura:

Pneumatica soffice a bassa pressione

Vinificazione:

Acciaio

Invecchiamento sul lievito:

da 36 a 48 mesi

Dosaggio:

Brut 13,00 g/litro

Tempo di conservazione:

3 anni

Gradazione alcolica:

12°

Temperatura di servizio:

7°-10°

Colore giallo pallido con riflessi verdi, fini bolle formano un bel cordone di spuma.

Note di fiori bianchi si mischiano ai frutti bianchi, agli agrumi maturi di tipo citrino e a tocchi di miele d'acacia.

Al palato è elegante e setoso, con bollicine carezzevoli, in cui dominano i frutti bianchi, sul finale è mielato e citrino.



Abbinamenti

Accompagnerà delicatamente un aperitivo, un carpaccio di pesce, o un plateau royal di coquillage.



- Guida Hachette 2004: 1 stella
- Guida Hachette 2006: 1 stella
- Guida Hachette 2009: 1 citazione
- All Wines Hong Kong 2014: Argento
- Guida Hachette 2015: 1 citazione



via garibaldi 42_ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
[facebook.com/chicchedichampagne](https://www.facebook.com/chicchedichampagne)
[instagram.com/chicchedichampagne](https://www.instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche di
Champagne