

Alain Leboeuf

Champagne Quiétude Extra-Brut 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:

Extra-Brut 5,00 g/litro

Tempo di conservazione:

3 anni

Gradazione alcolica:

12°

Temperatura di servizio:

7°-10°

Colore giallo pallido dai 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, crudité di pesce



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