

Alain Leboeuf

Champagne Brut Rosé



Zona:	Colombé la Fosse – Côte des Bar
Vitigno:	60% Pinot Noir – 20% Pinot Meunier – 20% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	da 24 a 36 mesi
Dosaggio:	Brut 13,50 g/litro
Tempo di conservazione:	1 - 2 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°

Colore corallo intenso con riflessi ciliegia. Fini bollicine esaltano una schiuma rosa di bell'effetto.

Al naso è ghiotto di frutti rossi, lampone, fragola, ribes associato a granatina ed alla violetta. Al palato è setoso, goloso e vellutato con del lampone e del ribes. Il sapiente dosaggio dona golosità ma lascia un finale dissetante.



Abbinamenti

Questo champagne rosé sarà il partner dei vostri aperitivi, ma potrà egregiamente accompagnare dei volatili arrosto, formaggi a pasta fiorita o un dessert ai frutti rossi.



- *Concours Générale Agricole Paris 2012: Oro*
- *Concours Générale Agricole Paris 2013: Oro*
- *Prix Vinalies International 2013: Argento*
- *Guida Hachette 2013: 1 stella*
- *Guida Hachette 2014: 1 citazione*
- *Guida Hachette 2015: 1 stella*
- *Concours Générale Agricole Paris 2015: Oro*
- *Prix Vinalies International 2015: Argento*
- *Concours Générale Agricole Paris 2019: Oro*



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