



Léguillette Romelot

Champagne Festival



Zona:	Charly Sur Marne – Vallée de la Marne
Vitigno:	56% Pinot Meunier -22%Pinot Blanc – 7% Pinot Noir 7% Chardonnay - 6%Petit Meslier - 2% Arbanne
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	minimo 36 mesi
Dosaggio:	Brut 8 g/litro
Tempo di conservazione:	3 – 4 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	6°-8°



La Maison Léguillette-Romelot è stata certificata nel 2019 HVE "Haute Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale" e VDC "Viticoltura Durevole en Champagne", grazie alle tecniche alternative di coltivazione delle vigne attuate, quali agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari alla piantumazione, lavoro del suolo, erbagione e confusione sessuale ed inoltre fa parte dell'associazione "Champagne de Vignerons".

Frutto del sapiente assemblaggio, di cui 29% vini di riserva, questo champagne racchiude in sé il meglio di tutti i 6 vitigni contemplati dal disciplinare champenois, inclusi gli ancestrali e quasi scomparsi Petit Meslier ed Arbanne.

Presenta un bel colore oro vecchio brillante ed ha bollicine fini e persistenti.

Al naso è caloroso, con iniziali note di frutti maturi e burro, seguiti da aromi di pera e mela cotogna.

Al palato è intenso e molto fruttato, con bollicina molto persistente.

Cuvée piacevole, rotonda e morbida con note di pera ed albicocca.

Il finale è punteggiato da note di nocciola.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, per struttura e corposità, ben si abbinerà anche a tutto pasto con piatti a base di carne, bianca o rossa, o con formaggi accompagnati.



- *Concours de Féminalise 2016: Argento*
- *Concours Oenologues de France 2017: Prix d'Excellance*
- *Bettane et Dessauve 2017: 5 stelle*
- *Decanter WWA 2017: Bronzo*
- *Concours de Féminalise 2018: Oro*
- *Bettane et Dessauve 2018: Bronzo*
- *Concours de Féminalise 2019: Oro*
- *Decanter WWA 2019: Argento*



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