



Léguillette Romelot

Champagne Symphonie Millésime 2008



Zona:	Charly Sur Marne – Vallée de la Marne
Vitigno:	72% Pinot Meunier - 27% Chardonnay – 1% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	minimo 48 mesi
Dosaggio:	Brut 10 g/litro
Tempo di conservazione:	3 – 4 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°



La Maison Léguillette-Romelot è stata certificata nel 2019 HVE "Haute Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale" e VDC "Viticulture Durable 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".

Colore giallo oro pallido con tocchi argentati, ha bollicine fini e persistenti che formano una spuma consistente.

Al naso è ricco e complesso con sentori di frutta secca, come mandorle e nocciole.

Al palato ha attacco potente, con sfumature di frutta candita.

Equilibrato, potente e delicato.

Perfetta espressione dell'annata atipica è elegante, espressivo e croccante, frutto di vigne di 40 anni.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo perfetto anche con ostriche, aragosta, crostacei e pesce bianco.



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