



Liébart-Régnier

Champagne Brut Les Sols Bruns



Zona:	Baslieux Sous Châtillon – Vallée de la Marne
Vitigno:	70% Pinot Meunier – 15% Pinot Noir – 15% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	36 mesi
Dosaggio:	Brut 8 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	71 mg/L



La Maison Liébart-Régnier è stata certificata nel 2015 HVE "Haute Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale" e VDC "Viticulture Durable en Champagne", grazie alle tecniche alternative di coltivazione delle vigne attuate da Laurent Liébart, quali agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari alla piantumazione, lavoro del suolo, erbagione e confusione sessuale, ed inoltre fa parte dell'associazione dei Vignerons Indépendants.

Color oro pallido e bella effervescenza, treno di bolle persistente, al naso è espressivo, generoso, con aromi fruttati di mela, pera e mirabelle.

Al palato è rotondo e generoso, perfetta espressione dei tre vitigni e del territorio argillo calcareo della Vallée de la Marne.



Abbinamenti

Da gustare all'aperitivo, o a tutto pasto con carni bianche, pesce, verdure o pizza.



- Guida Hachette 2002: **2 Stelle**
- Guida Hachette 2004: **2 Stelle**
- Guida Hachette 2006: **2 Stelle**
- Guida Hachette 2010: 1 citazione
- Guida Hachette 2011: 1 Stella
- Guida Hachette 2012: **2 Stelle**
- IWSC Londres 2015: Bronzo
- Guida Hachette 2016: 1 citazione
- IWSC Londres 2016: Bronzo
- Wine Enthusiast 2019: 90 punti



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