



Liébart-Régnier

Champagne Excéla Millésime 2015



Zona:	Baslieux Sous Châtillon – Vallée de la Marne
Vitigno:	70% Pinot Noir – 30% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	60 mesi
Dosaggio:	Brut 6 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	90 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.

Solo i Pinot Noir e gli Chardonnay migliori di un'unica annata eccezionale compongono questa cuvée di alta gamma.

Colore giallo dorato lieve. Al naso sprigiona sentori di frutti gialli maturi (pesca ed albicocca) e pane tostato.

Al palato è ampio, con bella struttura, molto equilibrato e persistente, secco e sapido.

Vino di rara eleganza, di meravigliosa finezza e grande persistenza.



Abbinamenti

Da gustare all'aperitivo, o a tutto pasto con piatti di pesce, crostacei ed ostriche.



- Wine Enthusiast 2019: **94 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