



Liébart-Régnier

Champagne Extra Brut Blanc de Noirs



Zona:	Baslieux Sous Châtillon – Vallée de la Marne
Vitigno:	50% Pinot Meunier – 50% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	60 mesi
Dosaggio:	Extra-brut 3 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	75 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.



Colore giallo dorato sostenuto. Al naso sprigiona sentori di frutti maturi e pane tostato.

Al palato è ampio, con bella struttura e molto equilibrato

Abbinamenti



Da gustare all'aperitivo, o a tutto pasto con primi piatti della tradizione, carni bianche e rosse, pesce, verdure.



- Wine Enthusiast 2019: 91 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