



Liébart-Régnier

Champagne Brut Nature Sur Le Grand Marais



Zona:	Baslieux Sous Châtillon – Vallée de la Marne
Vitigno:	100% Pinot Meunier
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	36 mesi
Dosaggio:	Nature 0 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	70 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.

Frutto di uve da un'unica parcella denominata "Le Grand Marais", drenata 80 anni fa, su suolo a predominanza argillosa. Situato ai piedi del pendio, esposto a sud, in primavera è spesso esposto alle brinate, ma in estate è protetto dai raggi del sole da un antico noce.

Color oro chiaro e bella effervescenza, treno di bolle persistente, al naso è generoso, con aromi spiccati di albicocca, e prugna ed una nota di crosta di pane.

Al palato è secco e deciso, con grande persistenza, conferma il naso.



Abbinamenti

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



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