

Pierre Leboeuf

Champagne Brut Ay Grand Cru



Zona:

Vitigno:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Fermentazione:

Invecchiamento sul lievito:

Dosaggio:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Ay – Vallée de la Marne

50% Pinot Noir – 50% Chardonnay

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio smaltato

Malolattica

da 24 mesi

Brut 8 g/litro

3 anni

12°

7°-8°



Champagne prodotto da una piccola Maison familiare con 50% uve Pinot Noir del solo Lieu-dit Cauffour e 50% uve chardonnay del Lieu-dit La Croix , posti sulle prestigiose pendici di Ay, sito Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Al naso è sensuale e generoso. Il Pinot Nero si esprime con profumi di frutti rossi e neri ben maturi con un tocco di spezie. Lo chardonnay rivela sentori di agrumi, mela, pera e fiori bianchi. Sul finale bella maturità con delicati aromi di miele e cannella.

Al palato è ampio e caloroso con una bella effervescenza.

Finale intenso e deliziosamente speziato di pepe ed anice, la firma del villaggio di Ay.



Abbinamenti

Consigliato per l'aperitivo, è perfetto anche a tutto pasto con piatti di pesce, coquillages e crostacei.



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