

Pierre Leboeuf

Champagne Le Clos d'Hortense 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

100% Pinot Noir – parcella Le Clos

2013 - Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio smaltato

Malolattica

72 mesi

Brut 7 g/litro

10 anni

12°

8°-10°



Champagne prodotto da una piccola Maison familiare con 100% uve Pinot Noir della sola parcella "Le Clos" di Ay, posti sulle prestigiose pendici di Ay, sito Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Al naso è sensuale e generoso. Aromi calorosi di miele e pane grigliato, firma di maturità. In evoluzione aromi di frutti rossi e neri punteggiati di spezie dolci, portano l'espressione pura del Pinot Noir.

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