

Pierre Leboeuf

Champagne Le Clos d'Hortense Grand Cru

Zona:



Ay – Vallée de la Marne

Vitigno:

100% Pinot Noir – parcella Le Clos

Vendemmia:

2013 - Manuale

Pressatura:

Pneumatica soffice a bassa pressione

Vinificazione:

Acciaio smaltato

Fermentazione:

Malolattica

Invecchiamento sul lievito:

72 mesi

Dosaggio:

Brut 7 g/litro

Tempo di conservazione:

10 anni

Gradazione alcolica:

12°

Temperatura di servizio:

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 effervesienza.

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](https://instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche di
Champagne