



Droy-Goulard

Champagne Ephemère 2009



Zona:

Vitigno:

Vendemmia:

Età vigne:

Pressatura:

Vinificazione:

Fermentazione:

Invecchiamento sul lievito:

Dosaggio:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti totali:

Epernay – Vallée de la Marne

50% Chardonnay – 50% Pinot Noir

Manuale

media 50 anni

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

Malolattica 100%

minimo 84 mesi

Extra-Brut 4 g/litro

3-4 anni

12°

6°-8°

30 mg/L



Champagne prodotto in azienda familiare da diverse generazioni, certificata Haut Valeur Environnementale, facente parte dell'associazione Vignerons Indépendants.

Frutto di assemblaggio sapiente, questo champagne è l'espressione del savoir-faire della Maison, ha colore giallo brillante e dorato con bollicina delicata e fine.

Al naso è ricco ed espressivo, con note spiccate di frutti bianchi maturi, pieno e minerale. Al palato è franco e preciso con grande ricchezza aromatica e persistenza, sul finale rivela note di miele e tartufo, date dal lungo invecchiamento.



Abbinamenti

Dato il basso dosaggio, ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti di pesce



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