



Proy-Goulard

Chamapgne Funambule



Zona:	Epernay – Vallée de la Marne
Vitigno:	60% Chardonnay – 40% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Età vigne:	media 40 anni
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	fût de chêne batonnage - Malolattica 100%
Invecchiamento sul lievito:	minimo 60 mesi
Dosaggio:	Brut 7 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	6°-8°
Solfiti totali:	30 mg/L



Frutto di assemblaggio sapiente, questo champagne è l'espressione del savoir-faire della Maison, ha colore giallo brillante con riflessi verdi, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente.

Al naso è delicato e fruttato, con aromi di agrumi, pera, e sentori di invecchiamento.

Al palato è franco, spicca la finezza dello chardonnay, sostenuto dalla ricchezza aromatica e dalla rotondità del pinot noir. Molto persistente.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti di pesce, crudo o cotto, da osare con il foie-gras



▪ Guida Hachette 2019: 2 stelle



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