



# Proy-Goulard

## Champagne Brut Grande Réserve



<b>Zona:</b>	<b>Epernay – Vallée de la Marne</b>
<b>Vitigno:</b>	33% Chardonnay – 33% Pinot Noir – 33% Pinot Meunier
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Età vigne:</b>	media 33 anni
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Fermentazione:</b>	Malolattica 100%
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	minimo 36 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Brut 8 g/litro
<b>Tempo di conservazione:</b>	3-4 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12°
<b>Temperatura di servizio:</b>	6°-8°
<b>Solfiti totali:</b>	40 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'evoluzione del savoir-faire della Maison, ha colore giallo dorato, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente.

Al naso è fine e minerale, con aromi di frutti bianchi, pesche, mirabelles e crosta di pane.

Al palato è fresco ed equilibrato, vino setoso ed ampio, con finale lungo e persistente.

### Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti di pesce, carni leggere, primi piatti.



- *Concours Générale Agricole Paris 2018: Argento*



via garibaldi 42\_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche di  
Champagne