

Adrien Redon

Champagne un R de rien Premier Cru



Zona:

Trépail – Montagne de Reims

Vitigno:

100% Chardonnay

Vendemmia:

Manuale

Pressatura:

Pneumatica soffice a bassa pressione

Vinificazione:

Acciaio e rovere

Fermentazione:

Malolattica

Invecchiamento sul lievito:

oltre 60 mesi

Dosaggio:

Nature Pas Dosé

Tempo di conservazione:

5 anni

Gradazione alcolica:

12°

Temperatura di servizio:

10°

Solfiti totali:

45 mg/L



Adrien Redon, figlio e nipote di vigneron, coltiva le sue vigne piantumate a Chardonnay e Pinot Noir nel comune di Trépail classificato Premier Cru in agricoltura ragionata e durevole.

Cuvée contenente il 50% di vini di riserva, di cui una parte affinati in rovere, sprigiona la caratteristica del terroir.

Colore giallo limone profondo. Al naso è preciso, orientato verso note di pompelmo, mela, mandorla e pan di spezie, aromi cari agli chardonnay di ottima nascita.

L'attacco al palato è preciso, poi il vino sprigiona il suo dinamismo e la sua nobiltà. Ben cesellato, senza aggressività presenta una texture tenera. Finale molto persistente lascia una sensazione gessosa accompagnata da una punta salina.

Abbinamenti

Aperitivo delle grandi occasioni, accompagnerà pesci pregiati, formaggi stagionati accompagnati



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



Chicche di
Champagne