

Adrien Redon

Champagne l'R du temps Premier Cru



Zona:	Trépail – Montagne de Reims
Vitigno:	67% Chardonnay – 18% Pinot Noir – 15% Trépail Rouge
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	Malolattica
Invecchiamento sul lievito:	da 36 mesi
Dosaggio:	Extra-Brut 4 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-8°
Solfiti totali:	50 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, sprigiona la caratteristica del terroir.

Colore fresco con impressione di petalo di rosa. Le prime note aromatiche sono classiche: biscotto, ribes, fragola e mora, espressione fine, acidulata e fruttata.

L'effervescenza aggiunge il suo carattere petulante. La leggerezza e la finezza dell'insieme generano una texture setosa, vivace e minerale, dinamico e fresco con ottima persistenza.



Abbinamenti

Aperitivo goloso, ottimo con affettati o piatti di carni leggere, ideale con un dolce al cioccolato o ai frutti rossi



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