

Adrien Redon

Champagne le grand R Premier Cru



Zona:

Vitigno:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Fermentazione:

Invecchiamento sul lievito:

Dosaggio:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti totali:

Trépail – Montagne de Reims

50% Chardonnay – 50% Pinot Noir

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

Malolattica

oltre 60 mesi

Extra-Brut 4 g/litro

4 anni

12°

10°

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 dorato profondo, evoca la maturità. Al naso è aromatico e complesso. Presenta aromi di invecchiamento in cantina, profumi di pane grigliato, pera candita, burro fuso, spezie e sottobosco.

L'attacco al palato è rotondo, poi il vino svela tutta la sua opulenza. La texture è ricca e vira sulla bella vinosità della cuvée.

Vino complesso, potente e riuscito.



Abbinamenti

Champagne importante, ben si abbina a piatti importanti della tradizione (cassoeula, brasato, stracotto), o a fine pasto con 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