

Adrien Redon

Champagne un R d'autrefois 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

80% Chardonnay – 20% Pinot Noir

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

Malolattica

da 36 mesi

Extra-Brut 4 g/litro

3 anni

12°

7°-8°

48 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 giallo limone con leggeri riflessi verdi, al naso evoca una certa maturità, fiori bianchi, burro fresco, baguette e cereali, che testimoniano una bella complessità.

Al palato l'attacco è fresco, poi il vino si esprime con rotondità, l'effervescenza è fusa nel corpo del vino. L'insieme è armonioso con un finale persistente con note amare.



Abbinamenti

Aperitivo ricco o a tutto pasto con pesce e carni bianche o per un piatto di formaggi



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