



Serge - Stéphane

Champagne Cuvée M Grand Cru



Zona:	Ambonnay – Montagne de Reims
Vitigno:	95% Pinot Noir – 5% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	60 mesi
Dosaggio:	Extra-Brut 2,00 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	43 mg/L



Champagne creato in esclusiva per *Chicche di Champagne*, prodotto da un'antica Maison RM artigianale sita in Ambonnay, certificata HVE – Haut Valeur Environnementale e "Viticoltura Durable", e facente parte dell'associazione dei Vignerons Indépendants, avente parcelle totalmente Grand Cru, è il frutto della stretta collaborazione tra *Chicche di Champagne*, il produttore Jérôme Bole e l'enologo di fama mondiale Nicolas Secondé-Simon.

La cuvée "M" riflette la complessità, la finezza e tutti i sapori del territorio di Ambonnay.

È il frutto di sole 3 parcelle situate nel cuore del territorio; è inoltre eccezionale per la sua concezione, unicamente composta dall'eccellenza delle cuvées ed affinato sui lieviti per 5 anni prima della commercializzazione.

Ha un treno di bolle fine e persistente che forma una spuma corposa e profumata. Al naso ed al palato, profumi di frutti rossi e lieve accento speziato e vanigliato sul finale.

Un Blanc de Noirs corposo e fresco che porta nel nome il nostro amore per la nostra città, Milano.

Abbinamenti

Cuvée di alta gastronomia, si accompagna a tutto pasto sia con piatti a base di pesce che di carne, ottimo anche con i piatti della tradizione (cassoeula, trippa, stracotto, brasato).



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