



Serge - Stéphane

Champagne Cuvée N Grand Cru



Zona:	Ambonnay – Montagne de Reims
Vitigno:	67% Pinot Noir – 33% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	da 24 a 36 mesi
Dosaggio:	Brut 7 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	56 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 "Viticulture 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.

Composto da una parte preponderante di Pinot Noir, che conferisce corpo e struttura, e dallo Chardonnay che dona freschezza e sottolinea i piccoli frutti rossi, questa cuvée riflette il nostro gusto.

Colore giallo brillante, ha un treno di bolle molto fine e persistente, al naso sprigiona aromi citrini che sottolineano i frutti rossi, e sottili note di fiori bianchi.

Il suo gusto unico proviene dal 35% di vino di riserva che gli conferisce aromi evoluti e virili.

Vino elegante e raffinato, si fregia dell'iniziale dell'enologo che lo ha elaborato per noi e che porta nel mondo la sua grande esperienza nelle bollicine, Nicolas Secondé-Simon.

Abbinamenti

Consigliato per l'aperitivo, è perfetto anche a tutto pasto con piatti di pesce, coquillages e crostacei.



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