



Serge - Stéphane

Champagne Cuvée V Rosé Grand Cru



Zona:	Ambonnay – Montagne de Reims
Vitigno:	75% Pinot Noir – 25% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	da 36 a 48 mesi
Dosaggio:	Brut 7 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	33 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.

Rosé di assemblaggio, 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.

Cuvée generosa ed elegante con un perlage molto fine e persistente, al naso sprigiona intensi aromi di frutti rossi, ciliegie, fragole e lamponi, con una leggera nota agrumata sul finale.

Vinoso e persistente, fresco e delicato, porta nel nome il nostro amore per la Vita.

Abbinamenti

Una bella cuvée che si apprezza in aperitivo ma che accompagna bene anche desserts a base di 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