



Serge - Stéphane

Champagne Rosé Art-Déco 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:

Extra-Brut 3,5 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.

L'etichetta, con denominazione di stile architettonico, richiama le nostre radici, legate al mondo del design e dell'arredamento.

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.

