



# Serge - Stéphane

## Champagne Millésime 2013 Grand Cru



<b>Zona:</b>	<b>Ambonnay – Montagne de Reims</b>
<b>Vitigno:</b>	90% Chardonnay - 10% Pinot Noir
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	48 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Nature 0 g/litro
<b>Tempo di conservazione:</b>	3 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12°
<b>Temperatura di servizio:</b>	7°-10°
<b>Solfiti totali:</b>	50 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

Vino sontuoso, massima espressione di un'ottima annata, ottenuto attraverso la selezione attenta delle migliori cuvée del 2013, in particolar modo per le cuvées tratte dalle parcelle più antiche e pregiate.

Treno di bolle molto fine e persistente che crea una leggera spuma, al naso ed al palato è fresco con spiccati aromi di spezie, pepe bianco e chiusura su note di frutta candita.



### 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@chiccheditchampagne.it  
[www.chiccheditchampagne.it](http://www.chiccheditchampagne.it)  
[facebook.com/chiccheditchampagne](https://facebook.com/chiccheditchampagne)  
[instagram.com/chiccheditchampagne](https://instagram.com/chiccheditchampagne)



Chicche di  
Champagne