



Serge - Stéphane

Champagne Optical Grand Cru Millésime 2016



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

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

Vino sontuoso, massima espressione di un'ottima annata, ottenuto attraverso la selezione attenta delle migliori cuvée del 2016, 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@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche di Champagne