



# Florent Viard

## Champagne Absolu Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru



<b>Zona:</b>	<b>Vertus – Côte des Blancs</b>
<b>Vitigno:</b>	100% Chardonnay
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	oltre 48 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Dosage Zéro 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



Azienda familiare situata nel cuore della Côte des Blancs, certificata HVE – Haut Valeur Environnementale, grazie alle tecniche alternative di coltivazione delle vigne attuate da Florent, quali l'agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari, piantumazione, lavoro del suolo rigoroso e senza erbicidi, erbagione e confusione sessuale.

Colore giallo pallido con riflessi verdi, ha bollicine fini e persistenti che formano una spuma consistente.

Al naso si offre con aromi di fiori bianchi lievemente citrini, al palato è molto minerale con note dolci di piccola pasticceria. L'assenza di dosaggio ne fa un vino puro, sottile e delicato.

La grande finezza di questo champagne non vi lascerà indifferenti.

### Abbinamenti

Da gustare all'aperitivo, perfetto anche con ostriche, aragosta, crostacei e pesce bianco.



via garibaldi 42 \_ 20811 cesano maderno  
tel. 0362.502386 \_ cell. 393.8246304  
info@chicchedichampagne.it  
[www.chicchedichampagne.it](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



Chicche di  
Champagne