



Florent Viard

Champagne Absolu Blanc de Blancs 1^{er} Cru



Zona:	Vertus – Côte des Blancs
Vitigno:	100% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	oltre 48 mesi
Dosaggio:	Dosage Zéro 0 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	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
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche di
Champagne