



Florent Viard

Champagne Brut 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 36 mesi
Dosaggio:	Brut 9,00 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 fruttati di agrumi dolci e fiori bianchi; al palato presenta una bella freschezza con un carattere citrini. Untuosità persistente e delicata che rappresenta tutto lo charme di questo Premier Cru.



Abbinamenti

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



- Guida Hachette 2015: 1 citazione
- Guida Hachette 2016: 1 citazione
- Concours Elle à table 2016: **Oro**
- Guida Hachette 2018: 1 stella
- Guida Hachette 2019: 2 stelle
- Guida Gilbert & Gaillard 2020: **Oro**



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