



Florent Viard

Champagne Millésime 2004 1^{er} Cru



Zona:

Vitigno:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Invecchiamento sul lievito:

Dosaggio:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Solfiti totali:

Vertus – Côte des Blancs

95% Chardonnay – 5% Pinot Noir

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

oltre 120 mesi

3 g/litro

3 anni

12°

7°-10°

60 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, erbazione e confusione sessuale.

Colore giallo dorato, con fini bollicine persistenti.

Naso intenso, sposa i frutti bianchi con le fini note agrumate.

Al palato, ampio e carnoso con sfumature di miele.



Abbinamenti

Da gustare nelle serate più importanti, con formaggi accompagnati, foie-gras, perfetto per un dopo cena in compagnia con biscotti secchi o cantucci.



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