

Joseph Cattin

Crémant d'Alsace Grande Cuvée 2010



Zona:

Vitigno:

Terreno:

Età media delle vigne:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Invecchiamento sul lievito:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

So2:

Voeglinshoffen - Alsace

80% Pinot Blanc – 20% Auxerrois

Argillo-calcareo

20 anni

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

minimo 36 mesi

12°

6°-8°

60 mg/L



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura ragionata per preservare l'ambiente e le caratteristiche del terreno.

Colore luminoso, brillante con riflessi dorati ed un fine e persistente cordone di bolle.

Al naso sprigiona una palette di aromi intensi di frutti bianchi con note di pere e sentore di pane grigliato.

Al palato è poco dosato, delicato e fruttato. Lo sviluppo aromatico sfumato e bilanciato porta in evidenza note di burro e brioche.



Abbinamenti

Ideale per l'aperitivo, accompagna perfettamente a tutto pasto piatti a base di crostacei, coquillages e pesce crudo e cotto.



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 Vino