



Joseph Patin

Crémant d'Alsace Sauvage Bio



Zona:	Voegtlinshoffen - Alsace
Vitigno:	50% Pinot Blanc – 50% Chardonnay
Terreno:	Argillo-calcareo
Età media delle vigne:	10 anni
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	minimo 18 mesi
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	5°-7°
So2:	75 mg/l



Vigne a resa limitata, coltivate con agricoltura biologica.

Colore oro brillante con un fine e persistente cordone di bolle.

Al naso è fresco e floreale, con note di fiori e frutti bianchi accompagnati da una bella finezza aromatica.

Al palato l'attacco è fresco, poi il vino si apre su una bella struttura con note grigliate. Le bollicine accompagnano tutta la degustazione e sostengono un vino di razza e potente.

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**