

Domaine Fichet

Crémant de Bourgogne Rosé



Zona:	Igé – Bourgogne Mâconnais
Vitigno:	40% Pinot Noir – 40% Chardonnay – 20% Gamay
Terreno:	Argillo-calcareo
Esposizione:	Sud, Sud-Est
Età della vigna:	60 anni
Superficie:	0,30 ha
Allevamento:	a coda del Mâconnais semplice
Vendemmia:	Manuale in casse da 25 kg
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio a 18°
Invecchiamento sul lievito:	da 18 a 24 mesi
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	75 mg/L



Questa cuvée esiste dal 2010, anno in cui è stata per la prima volta approntata.

Prodotto solo nelle migliori annate esclusivamente con uve da "vecchie vigne", è il frutto dell'assemblaggio giudizioso dei 3 vitigni borgognoni.

Colore salmone delicato, sprigiona un fine treno di bolle che termina in una spuma ricca e generosa. La grande freschezza dello chardonnay, unita alla potenza del pinot Noir e alla rotondità del Gamay, sprigiona al naso profumi di frutti rossi, fragola e ribes con una lieve nota citrina sul finale, che al palato guadagnano in intensità dopo l'aerazione.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, accompagna bene i vostri antipasti di pesce, carni bianche anche arrosto.



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**