

Domaine Fichet

Crémant de Bourgogne



Zona:

Igé – Bourgogne Mâconnais

Vitigno:

100% Chardonnay

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 24 a 36 mesi

Tempo di conservazione:

3 anni

Gradazione alcolica:

12°

Temperatura di servizio:

7°-10°

Solfiti Totali:

58 mg/L



Questa cuvée esiste dal 1996, anno in cui è stata per la prima volta approntata, per festeggiare l'avvento del 2000.

Prodotto solo nelle migliori annate esclusivamente con uve da "vecchie vigne".

Colore giallo delicato, sprigiona un fine treno di bolle che termina in una spuma ricca e generosa. La grande freschezza dello chardonnay sprigiona al naso profumi di frutti gialli e fiori bianchi con una lieve nota agrumata sul finale, che al palato guadagnano in intensità dopo l'aerazione.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, accompagna bene i vostri antipasti di pesce, ma anche un sorbetto di frutta.



- *Concours de Mâcon 1985: Bronzo*
- *Guida Hachette 1991: Coup de Coeur*
- *Concours de Mâcon 1994: Bronzo*
- *Concours des Crémants de France 1995: Oro*
- *Concours de Mâcon 1996: Bronzo*
- *Concours de Mâcon 1997: Argento*
- *Concours des Crémants de France 1998: Oro*
- *Concours de Mâcon 2002: Bronzo*
- *Concours de Mâcon 2009: Bronzo*
- *Challenge International du Vin 2007: Bronzo*
- *Concours de Mâcon 2008: Argento*
- *Concours International des Crémants 2009: Oro*
- *Chardonnay du Monde 2014: Argento*
- *Concours Grands Vins de France 2014: 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 Vino