

Pave Monge Granon

Crémant de Die Origine Bio



Vitigno:	83% Clairette Blanche – 15% Aligoté 2% Muscat à Petits Grains
Terreno:	Coste rocciose – atgillo calcaree
Vendemmia:	Manuale in casse da 25 kg
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio a 18°
Invecchiamento sul lievito:	da 24 a 48 mesi
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	11,5°
Temperatura di servizio:	6°-8°

Situato nel cuore della Valle del Rodano, dominato dalle montagne, questi vigneti sono su coste rocciose e scoscese, tra le più alte in Francia. Tra le influenze alpine ed il sole della Provenza, con inverni rigidi ed estati secche, questo vino deve il suo carattere a questo clima così vario.

Prodotto Biologico da unici campi con tale certificazione.

Di colore oro pallido dai riflessi verdi, al naso sprigiona note di mandorle fresche e di fiori bianchi.

Al palato, a questi aromi si aggiungono note agrumate.



Abbinamenti

Vino ottimo da aperitivo o a tutto pasto per accompagnare pesce e carni bianche.



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