

Infinite Eight

Champagne Blanc des Blancs Grand Cru



Zona:	Villedommange – Montagne de Reims
Vitigno:	100% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	minimo 36 mesi
Dosaggio:	Brut 8 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12,50°
Temperatura di servizio:	4° - 6°
Solfiti Totali:	38 mg/L



L'assemblaggio di Chardonnay frutto di vecchie vigne tutte Grand Cru della prestigiosa Côte des Blancs, dà vita a questa cuvée.

Colore oro chiaro brillante, ornato di riflessi argentati. L'effervescenza fine ed elegante offre al naso delle tonalità floreali, dei frutti bianchi maturi ed un tocco di pasticceria.

Al palato è equilibrato grazie a delicate note di agrumi e di frutti come la pesca, che evolvono verso sentori di pane grigliato tipici del vitigno.

Fresco, equilibrato ed intenso.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti di pesce crudo o cotto, perfetto con delle capesante gratinate o con un risotto di mare.



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
Champagne