



Serge - Stéphane

Champagne Minimalisme Grand Cru



Zona:

Ambonnay – Montagne de Reims

Vitigno:

95% Pinot Noir – 5% Chardonnay

Vendemmia:

Manuale

Pressatura:

Pneumatica soffice a bassa pressione

Vinificazione:

Acciaio

Invecchiamento sul lievito:

60 mesi

Dosaggio:

Extra-Brut 2,00 g/litro

Tempo di conservazione:

3 anni

Gradazione alcolica:

12°

Temperatura di servizio:

7°-10°

Solfiti totali:

43 mg/L



Champagne creato in esclusiva per *Chicche di Champagne*, prodotto da un'antica Maison RM artigianale sita in Ambonnay, certificata HVE – Haut Valeur Environnementale e "Viticoltura Durable", e facente parte dell'associazione dei Vignerons Indépendants, avente parcelle totalmente Grand Cru, è il frutto della stretta collaborazione tra *Chicche di Champagne*, il produttore Jérôme Bole e l'enologo di fama mondiale Nicolas Secondé-Simon.

L'etichetta, con denominazione di stile architettonico, richiama le nostre radici, legate al mondo del design e dell'arredamento.

E' il frutto di sole 3 parcelle situate nel cuore del territorio; è inoltre eccezionale per la sua concezione, unicamente composta dall'eccellenza delle cuvées ed affinato sui lieviti per 5 anni prima della commercializzazione.

Ha un treno di bolle fine e persistente che forma una spuma corposa e profumata. Al naso ed al palato, profumi di frutti rossi e lieve accento speziato e vanigliato sul finale. Un Blanc de Noirs corposo e fresco.



Abbinamenti

Cuvée di alta gastronomia, si accompagna a tutto pasto sia con piatti a base di pesce che di carne, ottimo anche con i piatti della tradizione (cassoeula, trippa, stracotto, brasato).

