

CHAMPAGNE BRUT L'ALLIANCE



Terroir: Montgenost, Verpillières-sur-Ource, Villenauxe la Grande

Appezamenti: la Fayette, la Grande Vignes, la Côte

Vitigni: 58% Chardonnay, 42% Pinot Nero

Tipo di terreno: gessoso e calcareo

Età media delle viti: 40 anni

Tipo di allevamento: chablis-cordone speronato

Vendemmia: manuale

Vinificazione: 30% vinificato in botti e 70% in tini a temperatura controllata.

Dosaggio: Brut 7 g/litro

Invecchiamento: 36 mesi sui lieviti

Tiraggio: 2020

Uvaggio: Pinot Nero: 30% 2018 / 12 % 2019

Chardonnay 34% 2019 / 12% 2017 / 12% 2018

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Colore: giallo dorato con riflessi intensi

Profumo: fruttato, fragola, pera

Bocca: Grande equilibrio ed eleganza

Temperatura di servizio: 6°/8° C.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo. Arrosto di vitello, deliziosamente cucinato con limone candito e rosmarino.

Certificazione: [HVE](#) ([High Environmental Value](#))

