



CHAMPAGNE ALERAN



BRUT SUPRÊME

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

È elaborato da un assemblaggio di più diverse vendemmie.

Riposa 30 mesi sui lieviti ed è dosato 7 gr/litro.

I vigneti sono situati a Celles-sur-Ource nel cuore della côte de Bar, sulla parte più meridionale della Champagne, di cui il Pinot Nero è il vitigno dominante.

La natura del suolo è marna e calcare sui terroir kimmeridgiani.

La coltura è ragionata e la vendemmia manuale.

L'assemblaggio è di differenti parcelle vinificate in tini termo regolati.

Il colore è giallo dorato. Elegante e delicato, ottimo come aperitivo o a tutto pasto per accompagnare i vostri cibi preferiti.

Prodotto da Cheurlin-Arnoult a Celles-Sur-Ource nella Côte de Bar, dipartimento dell'Aube, Champagne ALERAN è riservato esclusivamente al Mercato Italiano. È distribuito unicamente nelle enoteche, wine bars e ristoranti prestigiosi in quantità limitata.

Fondata nel 1898 è sempre rimasta un'azienda familiare e indipendente e attualmente è diretta da Jean Baptiste Cheurlin, viticoltore appassionato come i suoi predecessori da quattro generazioni.

Proprietari di 18 ettari di vigneti, su cinque diversi comuni, vinificano 3 diversi vitigni: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Blanc. Il Pinot Blanc, raro in Champagne, è soprattutto coltivato nella Côte de Bar.

Champagne ALERAN deve il suo nome ad ALERAN DE TROYES, valoroso nobile nominato primo Conte di Troyes dall'imperatore Ludovico il Pio. Troyes è la capitale storica dei Conti di Champagne ed oggi capoluogo dell'Aube.