



# CHAMPAGNE ALERAN



## BLANC DE BLANCS

Vitigno: 100% chardonnay

Dosaggio: 9 g/l

Invecchiamento: 5 anni

Degorgement: 6 mesi prima della commercializzazione

Formato: 750 ml/1500 ml

Vigneti: Montbré, Rilly la Montagne, Trois-Puits, Ludes, Cormontreuil, Taissy, Trigny

Gradazione : Alc 12% vol

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo dorato con riflessi brillanti e un perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono note di agrumi, frutta a polpa bianca e leggere sfumature di frutta secca e pasticceria. Al palato risulta elegante e complesso, con una freschezza vibrante e una struttura raffinata, accompagnata da una lunga persistenza minerale.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto come aperitivo, si abbina magnificamente a piatti di pesce, crostacei, ostriche e sushi. Ottimo anche con formaggi a pasta molle e piatti a base di tartufo.

Champagne ALERAN è riservato esclusivamente al Mercato Italiano. È distribuito unicamente nelle enoteche, wine bars e ristoranti prestigiosi in quantità limitata.

Maison fondata nel 1947 a Trois-Puits dove si sono succedute tre generazioni di esperti viticoltori e si sono tramandate l'arte di creare bottiglie uniche che riposano dai 3 ai 7 anni nelle loro cantine di creta risalenti in parte alla Rivoluzione francese.

Il nome rende omaggio ad Aleran di Troyes, nominato dall'imperatore Ludovico il Pio primo conte di Troyes, capitale storica dei Conti di Champagne.