



CHAMPAGNE ALERAN



BRUT SUPRÊME

Vitigno: 50% Pinot Noir - 25% Chardonnay –
25% Pinot Meunier

Dosaggio: 7 g/l

Invecchiamento: 3 anni

Degorgement: 6 mesi prima della
commercializzazione

Formato: 750 ml/1500 ml/3000 ml

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

Gradazione : Alc 12% vol

Caratteristiche organolettiche: Colore dorato
brillante con un perlage fine e persistente. Al
naso esprime note di frutta a polpa gialla,
agrumi e leggere sfumature di frutta secca e
pasticceria. In bocca risulta equilibrato, fresco
e armonioso, con una piacevole mineralità e
un finale lungo e avvolgente.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto come
aperitivo, si abbina egregiamente a crostacei,
ostriche, sushi, piatti a base di pesce e carni
bianche delicate. Ottimo anche con formaggi
freschi e affinati.

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.