



# CHAMPAGNE ALERAN



CHAMPAGNE  
ALERAN  
SUPRÊME  
MILLÉSIMÉ PREMIER CRU

*Comte de Troyes*

## MILLESIMATO 2018

Vitigno: 25% Pinot Noir - 55% Chardonnay, 30% passaggio in botte

Dosaggio: 6 g/l

Invecchiamento: 6 anni

Degorgement: 6 mesi prima della commercializzazione

Formato: 750 ml

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

Gradazione : Alc 12% vol

Caratteristiche organolettiche: Colore dorato luminoso con perlage fine e persistente. Al naso si distinguono note di agrumi maturi, frutta secca e leggere sfumature tostate. Al palato risulta complesso ed elegante, con una struttura avvolgente e una mineralità raffinata che si prolunga in un finale lungo e armonioso.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto come accompagnamento a piatti di alta cucina, si abbina splendidamente con frutti di mare, ostriche, tartare di pesce, formaggi stagionati e piatti a base di funghi o 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.