



CHAMPAGNE ALERAN



BLANC DE BLANCS

50% Chardonnay – 50% Pinot Bianco
proveniente da vecchie vigne a resa limitata.

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.

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 pallido. Il naso è elegante è
floreale. Il raro vitigno Pinot Bianco gli
apporta rotondità ed aromi di frutta bianca
mentre lo Chardonnay note agrumate. La
bocca è in armonia con la delicatezza del naso.
Di grande freschezza e mineralità. Per
aperitivo o accompagnato da frutti di mare e
pesce.

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.