



# CHAMPAGNE ALERAN



## BLANC DE NOIRS

Vitigno: 50% Pinot Noir - 50% Pinot Meunier

Dosaggio: 6 g/l

Invecchiamento: 3 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 intenso con un perlage fine e persistente. Al naso emergono sentori di frutti rossi maturi, agrumi e lievi note tostate. Al palato si presenta equilibrato, con una freschezza vibrante e una struttura avvolgente, accompagnata da una piacevole mineralità e un finale lungo e armonioso.

Abbinamenti gastronomici: Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente a crostacei, carpacci di pesce, sushi e piatti di carne bianca. Ottimo anche con salumi delicati e formaggi a pasta morbida.

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.