

Le Cicale

presenta

promo Natale

Champagne Christophe



C H A M P A G N E

CHRISTOPHE

— MAISON FAMILIALE DE TRADITION —
"DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS"

3 bottiglie BRUT TRADITION	€ 80	anziché € 90
3 bottiglie ROSE'	€ 100	anziché € 120
3 bottiglie PUR	€ 120	anziché € 135
3 bottiglie (1 PUR, 1 ROSE', 1 TRADITION)	€ 100	anziché € 125
6 bottiglie BRUT TRADITION	€ 150	anziché € 180
6 bottiglie ROSE'	€ 190	anziché € 240
6 bottiglie PUR	€ 220	anziché € 270
6 bottiglie – GAMMA COMPLETA (1 PUR, 1 ROSE', 1 TRADITION, 1 CUVÉE D'AGAPES, 1 IMPERIAL, 1 PRESTIGE)	€ 200	anziché € 225

Le Cicale in città

RISTORANTE

Via Macaggi 53 rosso
010 592581 - 335 6532173

BISTROT

Le Cicale in Albaro

Piazza Giacomo Leopardi 12 r
010 316642 - 334 6220196

www.le-cicale.it



BRUT TRADITION

100% Pinot Nero.

Si tratta di un vino espressivo, dove si mescolano profumi di frutta rossa. Con grande freschezza è perfetto per aperitivo e per tutto il pasto. Al palato è fresco con un sottile finali di miele in cui si mescolano agrumi, note dolci e mandorle tostate.

Medaglia di bronzo Contest di Féminalise a Beaune, 21 aprile 2012



ROSE'

100% Pinot Nero.

Il naso è potente, corposo e vinoso. Supportato da note di frutti rossi, è impreziosito da sentori di liquirizia.



PUR

100% Chardonnay.

Questo vino chiamato PUR è vinificato in bianco, è un vino di grande eleganza. E' il risultato della prestigiosa uva Chardonnay, dalla terra "Le Grazie".

Al palato una bolla persistente, fine e sottile.

Al naso lascia pienamente esprimersi lo chardonnay, che offre fragranze di fiori bianchi, d'agrumi e di pompelmo. Si ritrova il carattere floreale e la mineralità.

Al gusto dominano gli agrumi.

Medaglia di bronzo Concorso Féminalise a Beaune, 21 aprile 2012.



PRESTIGE

100% Chardonnay.

Colore giallo pallido con riflessi d'oro.

Al naso si presenta complesso e guadagna con l'aerazione. La freschezza dello chardonnay ci porta aromi di agrumi che adornano di note di brioche. Al palato è tenero e delicato, le bollicine sono fini e sottili. L'eleganza del naso si ritrova in bocca, con note di agrumi canditi e d'arancia. In finale si sviluppano le note di pasticceria.



IMPERIAL

60% Pinot Nero e 40% Chardonnay.

Colore giallo pallido con riflessi di oro bianco.

In un primo tempo al naso si presenta con grande discrezione. Poi, con l'aerazione, guadagna in complessità ed espressione, con note di frutti bianchi e rossi.

Al palato è gradevole e dissetante.

Articolato tra freschezza e finezza, questo assemblaggio di Pinot Nero e Chardonnay è caratterizzato da bollicine sottili e carezzevoli.



DES AGAPES

80% Pinot Nero e 20% Chardonnay.

Fresco e rinfrescante, offre un frutto gustoso e croccante, che lascia il posto a sapori dolci. Questa bolla offre aromi di miele e di frutti rossi, polpa di mele cotogne. Questa generosità è arricchita da gustosi profumi di pasticceria.