ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Tradition — Cuvée annata principale 2014



Nuove emozionanti sensazioni, con lo stile di sempre

Abbiamo conosciuto la famiglia Leblond grazie ai suoi Champagne di pregio, e oggi vi proponiamo un grande classico, la Cuvée Tradition, l'assemblaggio di pinot e chardonnay che rappresenta lo stile e la tradizione di questo propriétaire-récoltant. La bollicina fine e croccante, e l'acidità spiccata e minerale, sono le colonne portanti di questo Champagne classico.

Per molti di voi Lucien Leblond è un nome ormai famigliare. Si è presentato con il suo raffinato blanc de blancs Sensation. Poi vi ha sedotto con la complessità del blanc de noirs Emotion. Adesso vi farà perdere la testa con l'eleganza del Tradition. Cuvée classica, a base pinot meunier, chardonnay e pinot noir, per rinfrescare con un tocco di classe i momenti più speciali della vostra estate. Santé! Chavot-Courcourt si trova nel cuore della regione della Champagne-Ardenne, nel dipartimento della Marna. Qui, estesa su una superficie di nove ettari di terreno, si trova la proprietà della famiglia Leblond. La famiglia porta avanti da quattro generazioni il lavoro iniziato da Lucien Leblond, dedicando alla cura delle vigne la passione che solo i propriétaire-récoltant possono avere e applicando ad ogni fase del processo di vinificazione la stessa devozione che nel corso degli anni ha determinato il successo del marchio sul mercato francese facendolo arrivare ad essere identificato come sinonimo di qualità. Lucien Leblond è un RM, un récoltant-manipulant, ovvero un vignaiolo che produce lo champagne con proprie uve, e che quindi non rientra nelle logiche industriali che solitamente contraddistinguono questa denominazione.

La Vigna

Terreno	Argilloso-gessoso-calcareo con tendenza marnosa
Esposizione	Sud, 223 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	75% pinot meunier, 20% chardonnay, 5% pinot noir
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	In grande forma per i prossimi 4/5 anni
Abbinamento	Come aperitivo o con antipasti, primi piatti con sughi leggeri, piatti a base di carne bianca o pesce
Vinificazione	Raccolta manuale; vinificazione in tini inox termoregolati; rifermentazione in bottiglia; permanenza sui lieviti di circa 24 mesi; sboccatura con metodo tradizionale
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante; perlage intenso, schiuma cremosa; al naso note fresche con sentori di lievito. Bocca fresca, di ottima acidità, bollicina croccante

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821