ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Blanc de Blancs Sensation (Magnum) 2015



Il top delle bollicine!

Torniamo oltre confine per proporti un eccezionale ed elegantissimo blanc de blancs del propriétaire-récoltant Lucien Leblond. D'altra parte che feste sono senza Champagne?

A Chavot-Courcourt nel cuore della regione della Champagne-Ardenne nel dipartimento della Marna si trova la proprietà della famiglia Leblond, estesa su una superficie di nove ettari di terreno di cui buona parte riconosciuta con il titolo di "Premier Cru". Da quattro generazioni la famiglia porta avanti 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. Leblond propone cinque differenti versioni di champagne, tutte create nel rispetto della lavorazione più artigianale. Questa volta abbiamo selezionato per voi il Sensation, elegante blanc de blancs da uve 100% Chardonnay, unica varietà a bacca bianca consentita per la produzione di champagne. Non c'è dubbio che la prova più piacevole per comprendere la tradizione Leblond resta quella affidata al palato, che scoprirà un brut vivace ed equilibrato.

Può interessarti la bottiglia da 0,75L di Champagne Brut Blanc de Blancs Sensation Leblond?

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Oggi
Abbinamento	Aperitivi con pesce crudo, Sushi, ostriche, secondi a base di pesce
Vinificazione	Raccolta manuale; vinificazione in tini inox termoregolati; rifermentazione in bottiglia; permanenza sui lieviti di circa 24 mesi. Sboccatura con metodo tradizionale.
Sensazioni	Al servizio la grande effervescenza forma un anello di spuma densa e cremosa; il colore è giallo oro con riflessi verdolino, perfettamente brillante; note di delicati fiori bianchi, felce, agrumi e menta; al palato è vivace, la struttura è equilibrata con un sapore lungo e rinfrescante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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