ACQUISTATO IL .....

Champagne Lucien Leblond Brut Rosé Sèlection — Cuvèe annata principale 2015



La Vie en Rosé dello Champagne

Dici Champagne e il pensiero corre al colore dorato e al perlage ineguagliabile. Lucien Leblond, come sempre, stupisce: il suo Champagne Brut Rosé Selection non è quelle che ti aspetti. Di colore rosa con sfumature ramate, stupisce per un bouquet complesso, esuberante, con note di frutti rossi e un perlage canterino e finissimo. All'assaggio è equlibrato, pieno, un'armonia di sensazioni carezzevoli. Versatile, lo Champagne Brut Rosé Selection è adatto a tutto pasto. Da provare sicuramente durante un ricco aperitivo, specialmente se impreziosito di piatti a base di pesce.

Nel cuore della regione Champagne-Ardenne, a Chavot-Courcourt, si trova la tenuta della famiglia Leblond. Quattro generazioni di vignaioli: non i primi arrivati, e si stente. Lucien Leblond è un nome che evoca lo Champagne e ne richiama quasi il solleticante suono nel calice, la morbidezza d'assaggio e la freschezza irresistibile. D'altra parte, dei nove ettari di terreno coltivati dalla famiglia una buona quota merita il titolo "Gran Cru". Se vuoi regalarti uno Champagne per la prima volta, o se vuoi tornare ad assaporarne lo spirito più tradizionale, Leblond è la scelta giusta. Sempre.

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Questo champagne farà colpo a prima vista presentato come aperitivo, per accompagnare carni rosse o anche dolci fatti in casa a base di frutti rossi.
Vinificazione	Raccolta manuale, vinificazione in tini inox termoregolati; si effettua la fermentazione malolattica. La permanenza sui lieviti è di circa 24 mesi.
Sensazioni	L'effervescenza va a formare un bel cerchio di schiuma fine e persistente. Al palato è deciso. La struttura è equilibrata. Il sapore è lungo con un bel retrogusto di frutta fresca.

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