



ACQUISTATO IL .....

Champagne Lucien Leblond Brut Rosé Sélection

Cuvée annata principale 2015

## La Vie en Ros ; dello Champagne



Svinando®

Dici Champagne e il pensiero corre al colore dorato e al perlage ineguagliabile. Lucien Leblond, come sempre, stupisce: il suo Champagne Brut Ros  Selection non   quella 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   equilibrato, pieno, un'armonia di sensazioni carezzevoli. Versatile, lo Champagne Brut Ros  Selection   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   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 pi  tradizionale, Leblond   la scelta giusta. Sempre.

### La Vigna

**Terreno** Argilloso-gessoso-calcareo con tendenza marnosa

**Esposizione** Sud, 223m s.l.m

**Allevamento** Guyot

**Densit  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 far  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   di circa 24 mesi.

**Sensazioni** L'effervescenza va a formare un bel cerchio di schiuma fine e persistente. Al palato   deciso. La struttura   equilibrata. Il sapore   lungo con un bel retrogusto di frutta fresca.

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

  Svinando   un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com - 011-19467821