



ACQUISTATO IL

Champagne Lancelot Pienne "La Dame du Lac" Blanc de Blancs Brut

LADAME DU LAC L'ANGER TO LA DAME DU LAC L'ANGER TO LA DAME DU LAC Svinando Svinando

La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 12,5% vol **Temp. Servizio** 10 gradi

Quando Berlo Entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce.

Vinificazione

Sensazioni

Eleganza champenoise

La definizione Blanc de Blancs non lascia dubbi. Questo Champagne proposto da Maison Lancelot-Pienne nasce da una lavorazione al 100% di uve a bacca bianca. Il che vuol dire, nella Champagne, che la cuvée di base è prodotta a partire da uve di Chardonnay. Grappoli giunti a perfetta maturazione, per la regione, che provengono dal versante meridionale della collina di Epernay. La Dame du Lac, questo il nome commerciale di questo vino, è uno Champagne Brut è anzi un bellissimo esempio della ricchezza aromatica di questo vitigno internazionale. Fresco e minerale, elegante e complesso. Nel bicchiere di presenta di un bel colore giallo paglierino brillante, reso ancora più luminoso per la presenza di infinite bollicine sottilissime che dal fondo del calice salgono ordinatamente verso la superficie. Al naso si rivela piacevolmente fine, con sentori di frutta fresca, note floreali e richiami di agrume. In bocca, invece, è soprattutto fresco e sapido. Delicatamente fruttato e dotato di una grande persistenza. E' lo Champagne da stappare in occasione di una bella cena tra amici. Ottimo con antipasti e primi di pesce. Buono con i crudi e con i molluschi.

La Maison Lancelot-Pienne si trova nel cuore della Champagne. Per la precisione ci troviamo nel prestigioso Grand Cru di Cramant, nelle Côte des Blancs. Oggi l'azienda è gestita da Gilles, ultimo erede di una lunga tradizione familiare. Fondata a inizio Novecento da Jean-Baptiste Lancelot, dopo una lunga esperienza come chef de cave presso G.H.Mumm, attività passò poi nelle mani del figlio Jean, anch'esso dotato di una lunga esperienza maturata presso grandi maison. A lui, in particolare, spetta il merito di aver iniziato la commercializzazione delle prime bottiglie con il marchio di famiglia. A partire dagli anni 60, poi, la terza generazione Lancelot unisce la proprie sorti a quella di un'altra famiglia di viticoltori, i Pienne, consolidandosi come punto di riferimento nel panorama produttivo del Grand Cru di Cramant. Oggi i vigneti di Lancet-Pienne si estendono su circa 9 ettari, suddivisi in molteplici appezzamenti. Gli Champagne Lancelot-Pienne si fanno apprezzare per la loro capacità di valorizzare le differenti sfumature dello Chardonnay di Cramant.