



ACQUISTATO IL .....

## Champagne Blanc de Blancs Brut

### Champagne: l'eccellenza identitaria di territorio e prodotto



Composto esclusivamente da uve di Chardonnay, sottoposto ad una maturazione triennale in cava, limpido e brillante, è un vino dal colore giallo paglierino dorato con riflessi verdolini, dal perlage finissimo e persistente. Fine e delicato all'olfatto come pochi, in ragione dei suoi variegati profumi floreali (tiglio e lillà), fruttati (albicocca) e speziati (vaniglia) è gradevole al palato grazie ai dolci sapori fruttati e al floreale bouquet mielato. Ben strutturato tra parte acidula e dolce, si caratterizza per un'ottima persistenza gustativa, prerogativa esclusiva delle sue vivaci bollicine e della sua innata freschezza.

De Vilmont, un brand di assoluto prestigio internazionalmente riconosciuto. La simbiosi perfetta tra le condizioni ideali di terra e clima per la vocazione vitivinicola e la grande passione di uomini nel perseguire, innovandola, la tradizione di saperi e mestieri antichi. Un patrimonio che si perpetua e si rinnova oggi sull'avsta superficie a vigneto di oltre 33.000 ettari, continuando a coltivare, selezionare e diffondere con cura e dedizione quotidiane, l'eccellenza di un prodotto.

#### La Vigna

**Terreno** Gesso

**Esposizione** 200 s.l.m.

**Allevamento** Cordone speronato

#### Densità imp.

#### Il Vino

**Tipologia** Vino Champagne

**Provenienza** Francia

**Uve** 100% Chardonnay

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 8-10 °C

**Quando Berlo** Entro 5 anni da oggi

**Abbinamento** Crostini al salmone

**Vinificazione** Metodo Champenoise. Affinamento sui lieviti per 36 mesi.

**Sensazioni** Fine e delicato all'olfatto, è gradevole al palato grazie ai dolci sapori fruttati e al floreale bouquet mielato. Si caratterizza per l'ottima persistenza gustativa, prerogativa esclusiva delle sue vivaci bollicine e della sua innata freschezza.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821