ACQUISTATO IL .....

Champagne Cuvée Prestige Brut Millésime 2014



Champagne: l'eccellenza identitaria di territorio e prodotto

Questo Champagne nasce dall'assemblaggio sapiente di uve Chardonnay 60% e di Pinot Nero 40%. La maturazione in cava per 4 anni: scelta che permette di ottenere un prodotto dallo stile molto equilibrato e di alta qualità. Limpido e dal perlage persistente, è un vino corposo e forte, profumato, dal colore dorato con riflessi verdolini ed ambrati. Presenta note fruttate di agrumi e sentori di vaniglia e miele d'acacia. Il suo bouquet è aromatico, equilibrato ed armonico. Potente, rotonda e fresca è la sensazione finale percepita dal palato.

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'eccelenza di un prodotto.

La Vigna

Terreno	Gesso
Esposizione	200m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Francia
Uve	60% Chardonnay, 40% Pinot Nero
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	8-10°C
Quando Berlo	Entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Risotto ai frutti di mare
Vinificazione	Metodo champenoise. Affinamento sui lieviti 48 mesi.
Sensazioni	Vino corposo, forte e profumato. Presenta note fruttate di agrumi e sentori di vaniglia e miele d'acacia. Il suo bouquet è aromatico, equilibrato e armonico.

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