ACQUISTATO IL .....

Champagne Tradition Meunier Brut



Piacevolmente secco e versatile

Champagne Tradition Meunier Brut. E' la proposta di casa Leriche Tournant, 100% Meunier, proveniente dai vigneti aziendali. Del resto il Meunier è il vitigno più rappresentativo della maison. La cuvèe è costituita da un blend di diverse annate. L'aggiunta di vini di riserva in Champagne è una tecnica ampiamente usata, utilizzata per aggiungere spessore e complessitˆ al vino finito. In questo caso il dosaggio, ossia l'aggiunta di zucchero a fine maturazione sui lieviti, è piuttosto contenuta, solo 8 grammi per litro. Questo rende lo Champagne Tradition Meunier una bollicina piacevolmente secca e molto versatile. Questa cuvèe stupisce per il suo colore giallo dorato, le sue note burrose e speziate unite ad aromi di frutta matura ed esotica. Grazie alla sua freschezza e al perfetto equilibrio può essere apprezzata sia come aperitivo che come vino a tutto pasto. In particolare se il menù prevede pietanze golose come i frutti di mare.

Leriche Tournant è una bella maison di Champagne. Si trova nel cuore della Valle della Marna, tra Epernay e Dormans. I suoi vigneti si estendono soprattutto nel piccolo comune di Vandi•res, su pendii argillosi-calcarei coltivati prevalentemente a Pinot Meunier, vitigno tipico della regione, ma anche a Pinot Noir e Chardonnay. L'azienda nasce nel 1966 e il marchio Leriche Tournant deriva dal nome dei due genitori di Isabelle, attuale proprietaria della maison. Rispetto per la tradizione e un occhio alla modernità sono gli elementi che meglio contraddistinguono la produzione di questa interessante azienda.

La Vigna

Terreno	Calcare argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	TAILLE VALLEE DE LA MARNE
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	100 % MEUNIER
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Metodo tradizionale Champenoise
Sensazioni	Questa cuvèe è apprezzata per il suo colore giallo dorato, le sue note burrose e speziate combinate con aromi di frutta matura ed esotica.

© 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