ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Prestige NV



Fresco e agrumato

Lo Champagne Brut Prestige di Leriche Tournant è un grande classico della piccola maison di Vandières, nel dipartimento della Marna. Nasce da un semplice assemblaggio di Pinot Noir, al 55%, e Chardonnay per il 45. Solo 8 grammi di zucchero per una delicata miscela, una cuvée, di uve bianche e nere che si contraddistingue per il bel colore oro chiaro, con una delicata effervescenza che forma sottili catenelle che salgono dal fondo del bicchiere incessantemente. In un primo momento il naso è fresco e agrumato. Richiama in particolare il limone e il pompelmo. Seguono richiami netti di pesca e albicocca, in combinazione con sottili note di fiori bianchi. Su tutto, poi, emerge chiaramente una nota di pasticceria e vaniglia. In bocca è generoso, con un tocco di vivacità. Ritornano gli aromi di frutta fresca a cui fanno seguito note di pane e mandorle tostate. Ottima la persistenza aromatica. Perfetto come aperitivo, accompagna senza problemi piatti a base di pesce o di carne bianca.

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 Vandières, 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 VALLE DE LA MARNE
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	45 % CHARDONNAY 55 % PINOT NOIR
Gradazione	12
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Metodo tradizionale champenoise
Sensazioni	Una delicata miscela di uve bianche e nere, questa cuvée eccezionale rivela aromi di agrumi e vaniglia accompagnati da note floreali. Gli aromi di pane tostato, frutta secca e spezie traducono la sua bella complessità.

© 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