ACQUISTATO IL .....

Champagne Charles Lafitte "Cuvée Spéciale" Brut s.a.



Bere Charles Lafitte significa abbracciare uno stile di vita leggero, ironico e irresistibilmente chic

C'è Champagne e poi c'è Charles Lafitte. Frizzante, gioioso, un po' ribelle ma sempre elegante. È la bollicina che non ha bisogno di un'occasione: la crea. È la bollicina che non ha bisogno di un'occasione: la crea. Nato per chi vive la vita con curiosità, con il bicchiere mezzo pieno e un sorriso pronto. Brilla nel calice come un segreto da condividere, leggero ma pieno di fascino. Dietro ogni bolla c'è la spensieratezza della joie de vivre francese. Un sorso dopo l'altro, conquista per la sua disinvoltura e la sua energia contagiosa. Non pretende di stupire, ma lo fa naturalmente. Fresco, luminoso, un tocco glamour che sa di libertà.

Charles Lafitte è una storica Maison fondata nel 1834 a Épernay, nel cuore della Champagne. Sin dalle origini si distingue per uno stile vivace e accessibile, capace di unire eleganza francese e spirito moderno. Negli anni, la casa ha costruito una reputazione solida per la qualità costante e il carattere brillante dei suoi Champagne. Oggi Charles Lafitte fa parte del gruppo Vranken-Pommery Monopole, che ne custodisce l'eredità e ne rinnova il fascino con un tocco contemporaneo. Il risultato? Una Maison che continua a celebrare la joie de vivre francese, con bollicine dallo stile raffinato ma mai formale.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	chardonnay 30%, pinot noir 40%, meunier 30%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	La cuvée è ottenuta da una selezione equilibrata di Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay, ognuno dei quali apporta caratteristiche uniche per creare un perfetto equilibrio tra freschezza, struttura e complessità aromatica. La vinificazione segue i metodi classici della Champagne, con un lungo affinamento di 36 mesi sui lieviti per sviluppare profondità e finezza. Lo Chardonnay conferisce freschezza e mineralità, il Pinot Noir dona intensità e struttura, mentre il Pinot Meunier aggiunge rotondità e note fruttate, contribuendo all'armonia complessiva del vino.
Sensazioni	Colore: cuvée dal delizioso colore oro chiaro brillante, con dei piacevoli riflessi vivaci. Dal perlage fine ed elegante effervescenza si rivela attraverso un'ottima persistenza. Caratteristiche olfattive: al naso si apre con note floreali, con un tocco di petali dei fiori bianchi. A seguire sentori delicati di frutti bianchi arricchite da un delizioso tocco speziato, in particolare di pepe. Caratteristiche gustative: Gli aromi di frutti bianchi trovati al naso si rivelano pienamente al palato, dominati dalla pesca bianca con un tocco deliziosamente acidulo. Il finale è lungo e persistente, con sentori fruttati che lasciano un'impronta persistente ed elegante.

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