

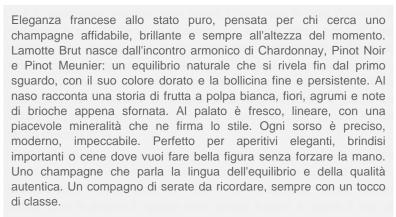
Champagne Lamotte Brut AOC

ACQUISTATO IL



s.a.

Eleganza francese in ogni sorso



Dal 1964 la Maison Jacquart investe tutte le sue energie per affermarsi come uno dei più grandi marchi internazionali di Champagne. Nata dall'alleanza di tre unioni di viticoltori indipendenti, la Jacquart rappresenta oggi una delle più grandi superfici di approvvigionamento di tutta la Champagne, con parcelle vitate presenti in tutte le più celebri zone di raccolta della regione. La sede della Maison si trova a Reims, in un palazzo storico recentemente restaurato di Boulevard Lundy, indirizzo prestigioso di molti dei più rinomati produttori di Champagne.



La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve pinot noir 50%, pinot meunier 25%, chardonnay

25%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia effettuata solitamente a settembre con raccolta manuale delle uve. La vinificazione in vasche di acciaio inox a

temperatura controllata 18-20 gradi con fermentazione malolattica al 100%. Affinamento in cantina per minimo 2 anni. Il

dosaggio è di 8-10g/l per migliorare la sua morbidezza e rotondità

Sensazioni Colore tenue tendente all'oro e brillante. Perlage fine ma ben presente. Al palato rivela note floreali e sentori di mela cotta

e note succose di pera. Al sorso è di grande freschezza con una leggerezza al palato che si evolve in un finale cremoso

con note di caffelatte e prugna rossa