ACQUISTATO IL .....

Champagne Lamotte Brut AOC s.a.

Eleganza francese in ogni sorso



Eleganza francese allo stato puro, pensata per chi cerca uno champagne affidabile, brillante e sempre all'altezza del momento. Lamotte Brut nasce dall'incontro armonico di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier: un equilibrio naturale che si rivela fin dal primo sguardo, con il suo colore dorato e la bollicina fine e persistente. Al naso racconta una storia di frutta a polpa bianca, fiori, agrumi e note di brioche appena sfornata. Al palato è fresco, lineare, con una piacevole mineralità che ne firma lo stile. Ogni sorso è preciso, moderno, impeccabile. Perfetto per aperitivi eleganti, brindisi importanti o cene dove vuoi fare bella figura senza forzare la mano. Uno champagne che parla la lingua dell'equilibrio e della qualità autentica. Un compagno di serate da ricordare, sempre con un tocco di classe.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il 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

© 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