



ACQUISTATO IL .....

Champagne Lamotte Brut AOC

s.a.

## Eleganza francese in ogni sorso



*Svinando*

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.

Dal 1964 la Maison Jacquot 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 Jacquot 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.

### 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

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