



ACQUISTATO IL .....

## Champagne Lamiable "Souffle D'Étoiles" Extra Brut Grand Cru



Svinando®

### Tra piacevolezza fruttata e freschezza minerale

Per gli appassionati di Champagne poco dosati, ossia molto secchi, questa è un'etichetta da non farsi sfuggire. Champagne Extra Brut Souffle d'Etoiles, Grand Cru proposto da Maison Lamiable garantisce un perfetto equilibrio tra piacevolezza fruttata e freschezza minerale. Grazie al perfetto mix tra Pinot Noir e Chardonnay, entrambe provenienti da villaggi classificati tra i migliori della regione, e il lento affinamento. Quest'ultimo, in particolare, dona al vino un'elegante evoluzione e una piacevole complessità. Pinot Noir e Chardonnay vengono vinificati separatamente, in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. Alla creazione della cuvée finale, poi, concorre anche una ricca percentuale di vini di riserva, pari a circa il 40% del totale. La seconda fermentazione, in bottiglia secondo il metodo Champenoise, prosegue per circa 30 mesi. Giallo paglierino dai riflessi dorati, al naso si rivela elegante e articolato, con note di frutti rossi e fichi maturi. In bocca, invece, è piacevolmente cremoso e pieno. Morbido ma soprattutto estremamente minerale, complice il basso dosaggio, e particolarmente lungo. Per il suo carattere rinfrescante, questo Champagne si presta a essere servito sia come aperitivo che a tutto pasto. Ottimo con i crudi e con i crostacei.

Le prime tracce della famiglia Lamiable nel territorio di Tours-sur-Marne risalgono addirittura al XVIII secolo. La tenuta attuale, però, viene fondata solo nel 1859 da Louis-Hippolyte. E la vera svolta arriva solo dopo il secondo dopoguerra, quando, agli inizi degli anni Cinquanta, Pierre Lamiable impianta le prime vigne dando così origine all'azienda. Contemporaneamente, con l'aiuto del fratello Auguste, vengono letteralmente scavate a colpi di piccozza le cantine sotterranee. L'inizio della commercializzazione dello Champagne, infine, inizia solo nel 1970. Oggi la proprietà della Maison Lamiable si estende su circa 6 ettari, tutti all'interno della regione della Montagne de Reims. In campagna, domina il Pinot Noir, con un 30% di Chardonnay. Le vigne sono gestite in maniera sostenibile, con un'agricoltura certificata "Viticulture Durable e Haute Valeur Environnementale", dunque con principi agronomici a basso impatto ambientale.

#### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

#### Il Vino

Tipologia	AOC Champagne
Provenienza	Francia
Uve	60%Pinot Noir - 40% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce.

#### Vinificazione

#### Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.