



ACQUISTATO IL

Champagne Lamiable "Terres d'Étoiles" Brut Grand Cru NV

Morbido e avvolgente, equilibrato e beverino



Svinando

Cuvée storica della Maison Lamiable, questo elegante Champagne rappresenta perfettamente lo stile raffinato della Maison. 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay, questa bollicina raggiunge la giusta maturità solo dopo aver riposato a lungo in contatto con i suoi lieviti, regalando aromi intensi, ricchi e maturi. Terre d'Etoiles, questo è il suo nome commerciale, nasce da uve provenienti esclusivamente dal celebre Grand Cru di Bouzy e da Tours-sur-Marne. La cuvée, inoltre, è composta per il 40% da vini di riserva delle annate precedenti. L'affinamento sui lieviti, invece, si protrae per circa 30 mesi. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso si fa apprezzare per la delicatezza dei suoi profumi, con piacevoli richiami ai piccoli frutti rossi che si alternano alla mela cotogna. In bocca, infine, è morbido e avvolgente, equilibrato e beverino. Uno Champagne che può tranquillamente essere stappato in più di un'occasione. Perfetto come aperitivo, accompagna bene primi e secondi a base di pesce, anche saporiti.

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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821