ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Grande Reserve Premier Cru

Champagne: l'eccellenza identitaria di terrirorio e prodotto

Realizzato al 50% con uve Chardonnay, al 25% Pinot Nero e 25% Pinot Meunier, maturato in cava per 3 anni, è uno champagne che riassume tutti i profumi inebrianti delle uve che lo compongono. Limpido e cristallino, dal colore dorato con riflessi ramati, si caratterizza per il perlage fine e vivace, il bouquet armonico e complesso. Fine e delicato, rivela all'olfatto fragranze di violetta ed aromi di frutti di bosco. Ben strutturato, nel giusto equilibrio tra vena acidula e dolce, si presenta corposo e vinoso al palato, lasciando una sensazione finale rotonda, equilibrata e fine.

De Vilmont, un brand di assoluto prestigio internazionalmente riconosciuto. La simbiosi perfetta tra le condizioni ideali di terra e clima per la vocazione vitivinicola e la grande passione di uomini nel perseguire, innovandola, la tradizione di saperi e mestieri antichi. Un patrimonio che si perpetua e si rinnova oggi sull avsta superficie a vigneto di oltre 33.000 ettari, continuando a coltivare, selezionare e diffondere con cura e dedizione quotidiane, l'eccelenza di un prodotto.

La Vigna

Terreno	Gesso
Esposizione	Nord - Sud, 200m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia Provenienza	Francia
Uve	50% Chardonnay, 25% Pinot Nero, 25% Pinot Meunier
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	8°C
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Spiedini di gamberi
Vinificazione	Metodo champenoise. Affinamento sui lieviti per 36 mesi.
Sensazioni	Fine e delicato, rivela all'olfatto fragranze di violetta ed aromi di frutti di bosco. Ben strutturato, si presenta corposo e vinoso al palato, lasciando una sensazione finale rotonda, equilibrata e fine.

© 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