


Vie Blanche Estelle
ENCRY
CHAMPAGNE

ZÉRO DOSAGE

100% Chardonnay

Blanc de Blancs – Grand Cru – Grande Cuvée “ENCRY”

Produttore: *Maison Veuve Blanche Estelle*

Zona di produzione: *Francia*

Regione: *Reims* - **Villaggio:** *Le Mesnil Sur Oger*

Annata: *2014 e il 20% di riserve* - **Formato:** *0.75*

Gradazione: *12%* - **Tipologia:** *Champagne AOC*

Imballo: *Cartone* - **Pezzi per Cartone:** *6*

Peso Cartone: *10,22* - **Tot. cartoni Pallet:** *80* **Peso Bancale** *817,60*

Alt. Bancale: *164,60* **Tot. bott. Bacale:** *480* **Tot. Litri Bancale** *360*

Champenoise della zona di Mesnil-sur-Oger, in coltivazione **Biodinamica**. Vinifica e compie la prima fermentazione in acciaio termo controllata. Non fa la malo lattica, compie la seconda fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati che riposano per 42 mesi. Remuage manuale “sur le pupitre” e sboccatura alla volée. Un Blanc de Blancs allo stesso momento tradizionale, perché espressione del suo territorio e moderno, guarda al futuro scegliendo l'essenzialità. Le basse rese e la grande attenzione alla qualità offrono al mercato una piccola produzione, praticamente una boutique nel mondo degli champagnes.

Colore:

Brillante ed intenso, un dorato chiaro e abbagliante anche grazie al perlage finissimo che ne esalta i riflessi.

Olfatto:

Ha un naso avvolgente e intenso di note citrine - soprattutto di cedro - anche in canditura, su una fresca matrice di florealità e mineralità.

Gusto:

L'assaggio è teso e verticale, giustamente asciutto, ma mai eccessivamente secco o amaricante.

Abbinamenti consigliati:

Champagne perfetto per la tavola, capace di esaltare piatti piuttosto grassi come le carni suine o pesci quali tonno e trota. “Ottimo anche da degustazione accompagnato con i sigari”

Raccomandazioni:

Invecchiamento: pronto da bere – Durata 10/15 anni dalla sboccatura.
Temperatura di degustazione consigliata: 5/6°C.

Dosaggio; inferiore a 1 g/L

Confezione

