

ANNATA

Vendemmia straordinaria nell'anno del riconoscimento della Champagne come patrimonio mondiale dell'UNESCO! Il 2015 è perfettamente in linea con la tendenza continentale del decennio: inverno mite e umido ed estate calda e secca! L'estate, calda e soleggiata, sarà ricordata per i record di calore e di siccità... Per fortuna, nella seconda metà di agosto, una pioggia salvifica ha dato il necessario sollievo alle vigne. La maturazione, grazie a questo finale all'insegna del clima fresco, darà vita a uve succose, mature e concentrate! L'ambizione di questo millesimo...? Cogliere l'essenza di un'annata spettacolare!

*Il Blanc de Blancs 2015
è maturo, cesellato,
puro e verticale: un concentrato
del terroir gessoso di Avize!*

BLANC DE BLANCS 2015

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo luminoso, con riflessi tendenti al verde.

Effervescenza dolce, cremosa, estremamente fine e delicata.

Bouquet preciso e minerale, nel quale si distinguono agrumi maturi (cedro), fiori bianchi quasi vanigliati (polline) e note di mietitura (mandorla, grano). Nel bouquet la freschezza si manifesta inoltre con aromi di menta e di iodio (brezza marina) arricchiti progressivamente da sfumature più calde di sentori affumicati, di burro caldo e tostati.

Palato dall'attacco cremoso, morbido e concentrato al tempo stesso. Il vino si apre in maniera intensa, sostenuto da una delicata effervescenza. La sensazione è quella di un succo maturo, completo e concentrato, con un'incredibile texture densa, dal finale risolutamente salino. Qualche nota boisé e fumé distende ulteriormente il vino, conferendogli maggiore lunghezza e complessità, un'indicazione del suo eccezionale potenziale di invecchiamento. Il finale è puro, rinfrescante e dinamico.



ELABORAZIONE

ORIGINE: Vigneto de "La Côte"

CRU: Avize

VITIGNO:
100% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 16%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%

DOSAGGIO: 8g/l