



---

## CHAMPAGNE LAURENT LEQUART



Nome: MILLESIME

Millesimo: 2008

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / VALLEE DE LA MARNE / PASSY GRIGNY

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 50% MEUNIER, 50% CHARDONNAY

Dosaggio: 8 g/l

Formati: 750 ml.

Coltura: maison di 10 ettari di vigne situate nel villaggio di Passy- Grigny, nel cuore della Vallée de la Marne: la coltivazione è biologica già da 15 anni in un ambiente che beneficia di una eccezionale esposizione al sole dove prospera soprattutto il Pinot Meunier.

In cantina: Chardonnay vinificato in botti di rovere per 6 mesi e conversione malolattica completamente svolta con 72 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia.

Caratteristiche: colore giallo intenso, il naso evidenzia aromi di frutta candita, miele e fiori di arancio che si ritrovano in bocca con caratteri di complessità e retrogusto striato di miele.

Abbinamento: piatti dai sapori complessi come gamberoni al curry, tartare con uovo e condimenti e carni bianche cucinate con ricette elaborate.

Servizio: 8-10 °C

**B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto** Via A. Milani, 23 - 37124 Verona  
[www.emozionioltreilgusto.com](http://www.emozionioltreilgusto.com) / [bevi@emozionioltreilgusto.com](mailto:bevi@emozionioltreilgusto.com)  
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: @emozionioltreilgusto