



---

## CHAMPAGNE LAURENT LEQUART



Nome: BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

Millesimo: NV

Tipologia: RC

Regione: CHAMPAGNE / VALLEE DE LA MARNE / PASSY GRIGNY

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% PINOT NOIR

Dosaggio: 2,5 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 certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), in un ambiente che beneficia di una eccezionale esposizione al sole dove prospera soprattutto il Pinot Meunier.

Il Pinot Noir con cui si elabora questo champagne è ottenuto da una selezione delle migliori uve.

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e 30 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia.

Caratteristiche: colore giallo paglierino, il naso evidenzia aromi di frutta candita tipo arancia e delicati sentori di frutti di bosco e la bocca si esprime con un appeal rotondo, fresco, con una piacevolissima salinità finale.

Abbinamento: perfetto con carpacci sia di carne che di pesce, con aragosta alla griglia con semi di cumino, con un filetto di vitello servito su un letto di cavolo cotto.

Servizio: 8-10 °C