



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART



Nome: MILLÉSIME 2008

Millesimo: 2008

Tipologia: RC

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 certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), 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, conversione malolattica completamente svolta e almeno 72 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia.

Caratteristiche: di colore giallo dorato di media intensità, il naso presenta una bella maturità che evoca sentori di frutta candita, miele di biancospino e fiori d'arancio, con una presenza di sentori di pompelmo limone e prugna gialla. Al palato un bel equilibrio dove è netta una sensazione di frutti gustosi e persistenti.

Abbinamento: piatti dai sapori complessi come gamberoni al curry, maltagliati con vongole veraci, frittura di pesce con salsa d'accompagnamento, tartare di Saint-Jacques con pomodoro e basilico, tartare di manzo condite, carni bianche cucinate con ricette elaborate.

Servizio: 10-12 °C