



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART



Nome: PRESTIGE EXTRA BRUT

Millesimo: NV

Tipologia: RC

Regione: CHAMPAGNE / VALLEE DE LA MARNE / PASSY GRIGNY

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% MEUNIER

Dosaggio: 6 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: questa Cuvée "Prestige" è composta da una selezione dei migliori Meunier, con una vinificazione in botti di rovere. Conversione malolattica parzialmente svolta e 72 mesi di sosta in bottiglia sui lieviti.

Caratteristiche: di colore giallo quasi dorato; al naso elegante, ben strutturato e carnoso, questo vino rivela frutti gialli, aromi, sentori di vaniglia e cannella e miele. Persistente e ricco di sapori al palato, questo Prestige è un inno di sublimazione al Meunier di questo "Terroir", grazie al savoir faire della maison.

Abbinamento: carpaccio di manzo con patate novelle, frutti di mare al gratin, zuppetta di aragosta, foie gras con ciliegie e vino porto, petto d'anatra caramellato in salsa all'arancia, formaggi erborinati.

Servizio: 10-12 °C