



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART



Nome: BLANC DE MEUNIER BRUT NATURE

Millesimo: NV

Tipologia: RC

Regione: CHAMPAGNE / VALLEE DE LA MARNE / PASSY GRIGNY

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% MEUNIER

Dosaggio: 0-2,5 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.

In cantina: conversione malolattica parzialmente svolta e 36 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia.

Caratteristiche: colore giallo chiaro, il naso rivela frutti a polpa bianca tipo susina e pesca e ancora scorza di cedro e note di burro, che si ritrovano poi al palato con un appeal di spiccata cremosità.

Abbinamento: ottimo abbinamento con primi piatti, omelette e carni bianche, come spezzatino di pollo ripieno di funghi, oppure cannelloni di anatra con spugnole, pollo al forno con patatine.

Servizio: 8-10 °C