



CHAMPAGNE LAURENT LEQUART



Una cuvée perpetua: 500 bottiglie all'anno, e tutti gli anni sempre diversa!

Limited EDITION - (solo su prenotazione e in base a disponibilità)

Nome: CŒUR DE CUVÉE

Millesimo: NV

Tipologia: RC

Regione: CHAMPAGNE / VALLEE DE LA MARNE / PASSY GRIGNY

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 40% Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay (da vigne di 40 anni).

Dosaggio: 4 g/l

Formati: 750 ml.

Per la purezza e l'autenticità di questo vino, si è scelta una chiusura tradizionale con la corda: una scelta naturale. Per la prima volta in Champagne, si è fatto una scelta molto originale e senza precedenti: UN'ETICHETTA IN PIETRA REALE E NATURALE!

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. I terreni su cui sono state coltivate le uve per questa cuvée hanno una struttura calcareo argilloso.

In cantina: solo 6 hl di cœur de cuvée estratti dalle uve; assemblaggio direttamente nella pressa; nessuna conversione malolattica; vinificato e affinato in acciaio; 20% vino di riserva elaborato con metodo Solera. Imbottigliamento il 02/2016 e sboccatura 11/2018.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino, un naso intenso fruttato e minerale; al palato è ben equilibrato e persistente.

B.eVi - Emozioni Oltre il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: @emozionioltreilgusto



Abbinamento: ottimo con crudité di mare e preparazioni più complesse.

Servizio: 8-10 °C

