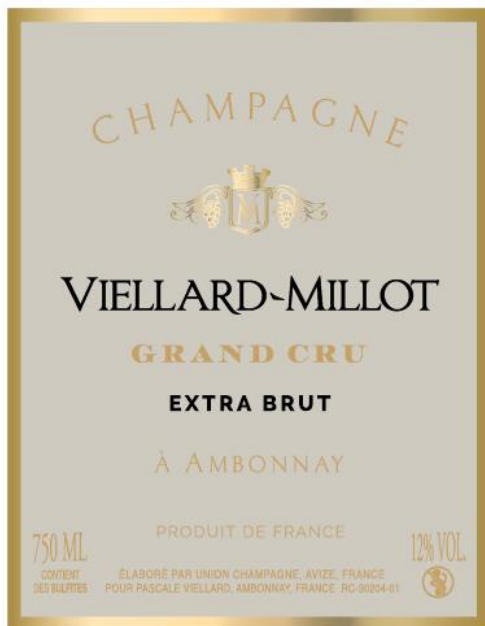




CHAMPAGNE VIELLARD-MILLOT



Nome: EXTRA BRUT GRAND CRU

Annata: NV

Tipologia: RC

Regione: CHAMPAGNE/Montagne de Reims/Ambonnay

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 26 % CHARDONNAY, 74 % PINOT NOIR

Dosaggio: 5 g/l

Formati: 750 ml

Coltura: Champagne Viellard-Millot è una azienda familiare, alla 6° generazione, con i suoi vigneti a ridosso del villaggio di Ambonnay. Le proprietà si estende per 2,23 ha, composti da 9 particelle, curati con logiche di

viticultura ragionata e senza l'utilizzo di insetticidi. La vinificazione e la spumantizzazione sono effettuate presso il Centre Vinicole d'Ambonnay e tutte le cuvée elaborate sono marchiate con la denominazione Grand Cru, riservando una qualità straordinaria grazie alla pazienza e al rispetto della tradizione.

In cantina: vendemmia manuale, spremitura per l'88 % succo di prima spremitura (la cuvée) e il 12 % della successiva (la taille); vinificazione e affinamento in acciaio, prima della messa in bottiglia, per l'annata base (2014; 75%) e per la maggior parte del vino di riserva (15 annate "en réserve perpétuelle", di cui il 10% è affinato in botte). Conversione malolattica svolta e permanenza sui lieviti in bottiglia per almeno 72 mesi. La sboccatura viene effettuata almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Caratteristiche: di colore giallo intenso dorato, con una bella spuma piuttosto generosa, al naso presenta note di liquirizia grazie all'evoluzione, seguito da note grigliate e da sentori di agrumi rossi canditi. Il Pinot Nero emerge nettamente sia al naso che al palato lasciando una piacevolissima nota salina e amaricante. Uno champagne con una struttura generosa.

Abbinamenti: champagne gastronomico che si abbina bene a pietanze grigliate, a un maialino arrosto o un filetto di maiale, anche affumicato e ancora a un petto d'anatra grigliato.

Servizio: 10 °C