



CHAMPAGNE LOUIS BROCHET

LES PLANTES

BLANC DE BLANCS 2018 ECUEIL- PREMIER CRU

ZONA DI PRODUZIONE

Nel cuore del Premier Cru di Ecueil, a pochi chilometri da Reims, i vigneti si raccolgono intorno alla Cantina.

Tutto il processo produttivo è seguito direttamente dai proprietari che vinificano esclusivamente uve raccolte nei loro splendidi vigneti.

Lo Chardonnay mostra qui tutta la sua espressione: elegante e raffinata, la **cuvée “les Plantes”** è stata creata in un'ottica di autenticità, con il desiderio di elaborare una cuvée totalmente diversa del nostro Pinot Noir di riferimento.

L'UVA

Vitigni: 100 % Chardonnay – parcella selezionata

IN VIGNA

Per questo monovitigno, selezioniamo i nostri migliori Chardonnay dalla parcella “Les Plantes” situata a Ecueil, Premier Cru della Montagne de Reims.

IN CANTINA

Vinificazione: questa cuvée è composta al 100% da vini del 2018. È vinificata nel modo più naturale possibile, in tini a temperatura controllata combinati con un piccolo passaggio in botte di rovere. Freschezza, leggerezza e finezza sono qui evidenziate da un dosaggio finale extra brut.





Invecchiamento: dopo essere stata imbottigliata nell'aprile 2019, questa cuvée è invecchiata per più di 4 anni in cantina.

IL VINO

Con un mix di agrumi, il naso si apre con aromi che evocano il limone maturo, il limoncello della Costiera Amalfitana. Freschezza e mineralità fanno da filo conduttore, arrivando ad un finale dissetante che lascia la bocca pulita.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Abbinamenti enogastronomici: Sgombro affumicato, finocchio, bottarga e caffè o toast al salmone affumicato.
On the go: con ostriche in ghiaccio.

