



Veuve Blanc Estelle

ENCR Y

CHAMPAGNE

BRUT

100% Chardonnay

Blanc de Blancs - Grand Cru - Grande Cuvée "ENCR Y"

Produttore: Maison Veuve Blanc Estelle

Zona di produzione: Francia

Regione: Champagne - Ardenne - Villaggio: Le Mesnil sur Oger

Annata: base 2014 e il 20% di riserve - **Formato:** 75 cL

Gradazione: 12% - **Tipologia:** Champagne

Imballo: Cartone - **Pezzi per Cartone:** 6

Peso Cartone: 10.22 - **Tot Cartoni Pallet:** 80 **Peso Bancale** 817,6

Alt. Bancale: 164,60 **Tot. bott. Bacale:** 480 **Tot. Litri Bancale** 360

Questa Gran Cuvée di Champagne in coltivazione **Biodinamica**, proviene da un'accurata e rigorosa selezione fra le migliori parcelle di vigneti Grand Cru di Chardonnay, della côte des Blancs, vinificati e raccolti con la massima cura e attenzione e nel rispetto della più antica tradizione degli champenoise della zona di Mesnil-sur-Oger. Vinifica e compie la prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Non svolge malolattica, compie la seconda fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati che riposano per 42 mesi sur lats. Remuage manuale "sur le pupitre" e sboccatura alla voleè. Un Blanc de Blancs allo stesso momento tradizionale, perché espressione del suo territorio e moderno perché guarda al futuro scegliendo l'essenzialità. Le basse rese e la grande attenzione alla qualità offrono al mercato una piccola produzione di circa 18 mila bottiglie.

Colore:

Brillante ed intenso, un dorato chiaro e abbagliante anche grazie al perlage finissimo che ne esalta i riflessi.

Olfatto:

Al Naso una intensa e caratteristica mineralità gessosa lascia subito il posto all'eleganza delle fragranze agrumate di fiori di limone, zagara. L'azione ben presente dei lieviti regala note di biscotti e tostature di pane.

Gusto:

In bocca è fresco, minerale, deciso e asciutto con richiami vinosi. Le soffici bollicine lasciano una gustosa patina setosa sul palato subito scosso dalla freschezza dirompente che persiste al centro del palato. Uno champagne di buon corpo ed estremamente di facile beva.

Abbinamenti consigliati:

Un vero e raro esempio di champagne gastronomico in quanto estremamente facile da abbinare. Per le sue caratteristiche risulta, infatti ideale per gli aperitivi, come salumi e formaggi freschi o stagionati non erborinati. Splendido con crudité di pesce e carpacci, piatti di pesce non troppo salsati, ottimo anche in abbinamento a primi piatti e carni bianche.

Raccomandazioni

Invecchiamento: pronto da bere - Durata 10/15 anni dalla sboccatura.
Temperatura di degustazione consigliata: 5/6°C.

Dosaggio; inferiore a 5 g/L

Confezione:

