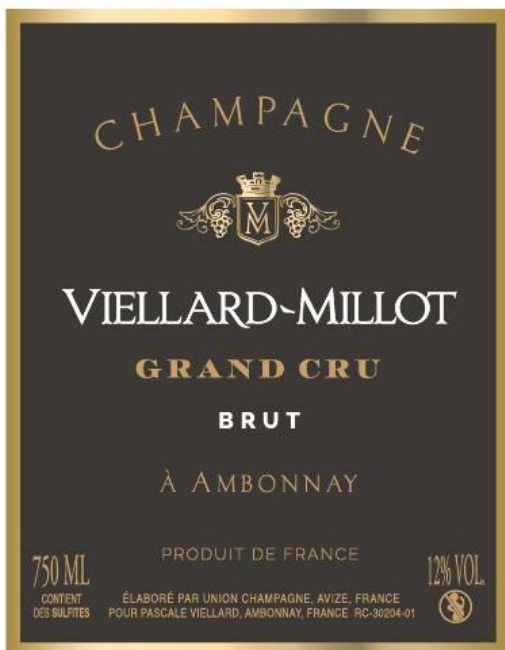




---

## CHAMPAGNE VIELLARD-MILLOT



Nome: BRUT GRAND CRU

Annata: NV

Tipologia: RC

Regione: CHAMPAGNE/Montagne de Reims/Ambonnay

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 30 % CHARDONNAY, 70 % PINOT NOIR

Dosaggio: 8 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 viticoltura 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'85 % succo di prima spremitura (la cuvée) e il 15 % della successiva (la taille); vinificazione e affinamento in acciaio, prima della messa in bottiglia, per l'annata base (2016; 60%) 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 48 mesi. La sboccatura viene effettuata almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Caratteristiche: di colore giallo con riflessi dorati al naso si rivelano note tostate, di biscotto e di pasticceria, con sentori di grano maturo. Lo Chardonnay sembra dominare con la sua bella freschezza. Al palato è ricco ed energetico, con una bella corrispondenza ai tratti aromatici.

Abbinamenti: champagne per tutte le occasioni, ideale come aperitivo oppure in abbinamento a del formaggio fuso, pesce alla griglia o carpaccio e frutti di mare in genere.

Servizio: 10 °C