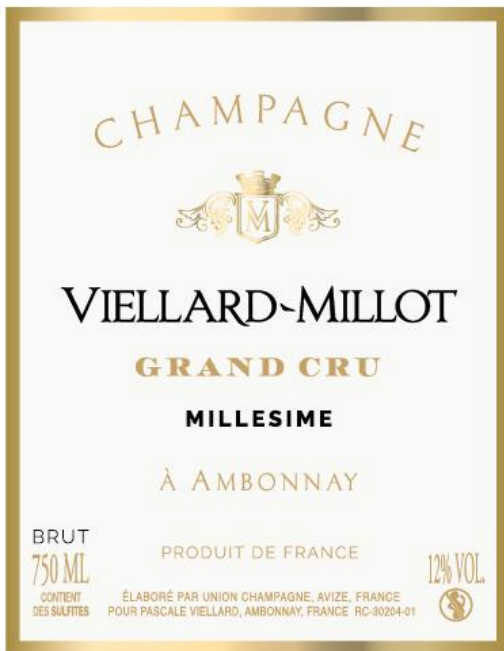




---

## CHAMPAGNE VIELLARD-MILLOT



Nome: MILLESIME 2012 GRAND CRU

Annata: 2012

Tipologia: RC

Regione: CHAMPAGNE/Montagne de Reims/Ambonnay

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 80 % PINOT NOIR, 20% CHARDONNAY

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.

**Annata 2012:** nonostante un'annata difficile (gelo, pioggia, grandine, stress idrico), si è beneficiato di una bella estate calda e secca che ha permesso una buona maturità. La bassa resa e la qualità delle uve raccolte hanno conferito a questa annata un carattere intenso.

In cantina: vendemmia manuale, fermentazione in acciaio inox con termoregolazione, utilizzo di lieviti selezionati; conversione malolattica svolta e permanenza sui lieviti per almeno 7 anni prima della sboccatura.

Caratteristiche: di colore giallo oro con riflessi giallo-verdi e bollicine fini e vivaci al naso evoca subito sentori di pesca, limone candito, miele d'acacia, per lasciare spazio poi a note di prugna, mela, pera candita e ciliegia con sfumature iodate. Al palato è fresco, fruttato, gustoso e cremoso, con una bella acidità citrina e una mineralità iodata e di grande persistenza.

Abbinamenti: ottimo con preparazioni di mare, dal pesce grigliato ad una zuppa di pesce e da provare con un bel risotto agli asparagi verdi.

Servizio: 9 °C