



CHAMPAGNE VIELLARD-MILLOT



Nome: PUR PINOT NOIR GRAND CRU

Annata: NV

Tipologia: RC

Regione: CHAMPAGNE/Montagne de Reims/Ambonnay

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100 % PINOT NOIR

Dosaggio: 6 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 il 100 % di succo di prima spremitura (la cuvée); vinificazione e affinamento in acciaio, prima della messa in bottiglia sia per l'annata base (2016; 50%) che per il vino di riserva (3 annate). 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 dorato intenso presenta un'effervescenza fine e delicata. Al naso un immediato sentore di liquirizia e muschio con note balsamiche, di pino e resina. L'attacco al palato è pieno e rotondo, un pinot nero di grande intensità, elegante, carnoso e speziato con una bella sapidità su un finale ciliegie sotto spirito.

Abbinamenti: uno champagne decisamente gastronomico ottimo in abbinamento con un petto d'anatra, con della selvaggina o una tipica quiche lorraine. Da azzardare con un abbinamento in contrapposizione con una torta di ciliegie.

Servizio: 10 °C