



CHAMPAGNE L'HOSTE



Nome: PRESTIGE BLANC DE BLANCS BRUT

Millesimo: NV

Regione: CHAMPAGNE / Vitryat / Bassuet

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% CHARDONNAY

Dosaggio: 8 g/l

Formato: 750 ml

Coltura: Fondata nel 1970 a Bassuet da Jean e Suzanne L'Hoste, la Maison è oggi alla terza generazione. La famiglia coltiva 18 ettari di vigneti sulle colline calcaree del Vitryat, terroir particolarmente favorevole allo Chardonnay. La vendemmia è manuale e la lavorazione dei vigneti è seguita direttamente dalla proprietà.

In cantina: Le uve Chardonnay vengono pressate dopo la vendemmia e vinificate separatamente in vasche di acciaio inox termoregolate. Dopo la fermentazione, i vini riposano in vasca per 3-4 mesi prima della preparazione della cuvée. Seguono la presa di spuma in bottiglia e la maturazione nelle cantine della Maison secondo il metodo tradizionale.

Caratteristiche: Ottenuto da una selezione delle migliori parcelle di Chardonnay della Maison, Prestige rappresenta una delle espressioni più significative del suo savoir-faire. Al naso si distingue per finezza ed eleganza, mentre al palato presenta una struttura morbida e generosa. La mineralità conferisce equilibrio e sostiene un finale fresco e ben strutturato. Una cuvée che valorizza la vocazione del territorio del Vitryat per lo Chardonnay.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo e in accompagnamento a frutti di mare.

Servizio: 8-10 °C