



CHAMPAGNE L'HOSTE



Nome: LES LOGES EXTRA BRUT – CUVÉE PARCELLAIRE

Millesimo: NV

Regione: CHAMPAGNE / VITRYAT / BASSUET

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% CHARDONNAY (età media vigne : 50ANNI)

Dosaggio: 3 g/l

Formato: 750 ml

Coltura: Fondata nel 1970 a Bassuet, la Maison L'Hoste coltiva 18 ettari sulle colline calcaree del Vitryat. Les Loges è una cuvée parcellare ottenuta esclusivamente da Chardonnay proveniente dalla più antica parcella della proprietà. Le viti, piantate circa 50 anni fa, beneficiano di un'esposizione e di un sottosuolo particolarmente favorevoli alla maturazione delle uve. Questa cuvée nasce per valorizzare l'identità di un vigneto storico della famiglia.

In cantina: Le uve vengono pressate dopo la vendemmia e vinificate in vasche di acciaio inox termoregolate. Dopo la fermentazione, i vini riposano in vasca per 3–4 mesi prima della presa di spuma in bottiglia. Segue la maturazione nelle cantine della Maison con un dosaggio finale è di 3 g/l (Extra Brut).

Caratteristiche: Champagne Blanc de Blancs che esprime il carattere dello Chardonnay proveniente da una singola parcella storica. La maturità delle uve, favorita dalle caratteristiche del terreno e dall'esposizione del vigneto, contribuisce alla personalità di questa cuvée. Il basso dosaggio ne valorizza l'espressione varietale e territoriale, rendendola una delle interpretazioni più rappresentative dello Chardonnay della Maison..

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e per accompagnare un pasto gastronomico.

Servizio: 8–10 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)