



CHAMPAGNE L'HOSTE



Nome: ORIGINE BRUT NATURE

Millesimo: NV

Regione: CHAMPAGNE / Vitryat / Bassuet

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigni: 70% CHARDONNAY, 30% PINOT NOIR

Dosaggio: 0 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 sono pressate dopo la vendemmia; le parcelle vengono vinificate separatamente in acciaio inox termoregolato. I vini riposano in vasca per 3-4 mesi prima dell'assemblaggio e della presa di spuma in bottiglia. La Maison indica generalmente 3-4 anni di maturazione in cantina, senza precisare la durata per questa specifica cuvée.

Caratteristiche: Cuvée senza dosaggio che esprime con immediatezza la purezza degli aromi. Lo Chardonnay apporta freschezza e richiami agrumati, mentre il Pinot Noir dona rotondità al palato.

Abbinamenti: Da proporre all'aperitivo oppure con antipasti freschi.

Servizio: 8-10 °C