



CHAMPAGNE L'HOSTE



Nome: MILLÉSIME BRUT

Millesimo: 2018

Regione: CHAMPAGNE / Vitryat / Bassuet

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% CHARDONNAY

Dosaggio: 7 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 della vendemmia 2018 sono vinificate in acciaio inox termoregolato. Dopo la prima fermentazione e la preparazione del vino base, la cuvée beneficia di un prolungato affinamento nelle cantine della Maison, finalizzato allo sviluppo della complessità aromatica e della capacità evolutiva del vino.

Caratteristiche: Blanc de Blancs millesimato ottenuto esclusivamente da Chardonnay della vendemmia 2018. Espressione di un'annata selezionata dalla Maison, questa cuvée si distingue dalle versioni non millesimate per la volontà di valorizzare il carattere di una singola vendemmia per far esprimere il potenziale evolutivo dello Chardonnay del Vitryat.

Abbinamenti: Versatile a tavola, può accompagnare un intero pasto.

Servizio: 8–10 °C