



CHAMPAGNE LOUIS BROCHET ALAIN MILLÉSIME CUVÉE 2016

ZONA DI PRODUZIONE

La cuvée è un omaggio al padre Alain Brochet, capo del Domaine fino al 2012. Essendo un assemblaggio dei terroir di Sacy (della madre Yvonne Hervieux) e di Ecueil (del padre Henri Brochet), questa cuvée è a sua immagine e somiglianza. Cerchiamo la perfetta armonia, l'equilibrio e la costanza per sviluppare uno Champagne dalla complessità elegante e seducente.

L'UVA

Vitigni: 66% Pinot Noir, 34 % Chardonnay

Produzione: 6.000 bottiglie

Imbottigliamento: aprile 2017

IN VIGNA

Questo assemblaggio prende 2/3 del Pinot Noir proveniente dalla parcella "Les Rosets", situata a Sacy, e 1/3 dello Chardonnay proveniente dalla parcella "Les Vouagnes", situata a Ecueil – entrambi i terroir classificati Premier Cru.

IN CANTINA

Vinificazione: lo Chardonnay è vinificato in parte in botti di rovere da 300 lt. e senza fermentazione malolattica, per preservarne l'acidità. Il Pinot Nero invece è vinificato in tini a temperatura controllata con fermentazione malolattica, che va a bilanciare lo Chardonnay. Il basso dosaggio di liquore di spedizione permette di raggiungere finezza ed eleganza.





Invecchiamento: dopo l'imbottigliamento nell'aprile 2017, la cuvée rimane ad invecchiare in cantina per un minimo di 6 anni.

IL VINO

Colore: giallo paglierino e nuance dorate, limpido e brillante, con bollicine fini che salgono a forma di camini. Bella effervescenza.

Naso: fine e vivace, evoca aromi di frutta bianca e gialla (mela, pera, pesca) ma anche aromi di limone candito e frutta secca (mandorle, nocciole) per poi cedere il passo a sentori di maggiore maturità su pane tostato. Questo naso si evolve, offre fragranze di viennoiserie e brioche con l'aerazione.

Palato: ampio, pieno e con un'espressione carnosa e fruttata. All'evoluzione, abbiamo una maggiore ricchezza, e una bella maturità, il tutto controbilanciato da una freschezza che gli conferisce delicatezza e finezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Abbinamenti enogastronomici: branzino con burro alle alghe o Kouglouf con uvetta e arance candite.

On the go: terrina di storione affumicato su pane tostato.

