



CHAMPAGNE LOUIS BROCHET LES CHAILLOTS BLANC DE NOIRS 2019

ZONA DI PRODUZIONE

Nel cuore del Premier Cru di Ecueil, a pochi chilometri da Reims, i vigneti si raccolgono intorno alla Cantina.

Tutto il processo produttivo è seguito direttamente dai proprietari che vinificano esclusivamente uve raccolte nei loro splendidi vigneti.

Vitigno principe della nostra terra, il Pinot Nero, “les Chaillots” è una delle cuvée distintive della maison.

L’UVA

Vitigni: Pinot Noir – parcella selezionata

IN VIGNA

Questa cuvée è composta esclusivamente dalla nostra migliore selezione di Pinots Noirs d'Ecueil provenienti dalla parcella Les Chaillots, piantata nel 1969 e classificata Premier Cru. Si sviluppa su terreni argillo-calcarei e sono coltivati nel rispetto dell’ambiente, senza fertilizzanti chimici, insetticidi o altri prodotti di sintesi.

IN CANTINA

Vinificazione: il Blanc de Noirs è vinificato in botti di rovere, a loro volta prodotte con alberi della foresta di Ecueil, dalla Tonnellerie de Champagne. Come in tutte le nostre cuvée, la vinificazione avviene nel modo più rispettoso possibile del vino, evitando qualsiasi manipolazione e intervento non necessario. Nelle botti, a contatto con le fecce, il vino acquista complessità, potenza e dolcezza. Per bilanciare questa rotondità, manteniamo tutta la freschezza intrinseca dell’uva effettuando una parziale fermentazione malolattica. Il dosaggio “Extra Brut” (2 g/l) completa la pienezza e la delicatezza dell’espressione del Pinot Noir d'Ecueil.

Invecchiamento: dopo l’imbottigliamento - aprile 2020 - questa cuvée viene sboccata dopo oltre 3 anni di affinamento sui lieviti.





IL VINO

Colore: giallo paglierino con riflessi argentei, limpido e brillante; una bella effervescenza dove le fini bollicine sono in rapida ascesa con una delicata presenza di schiuma.

Naso: fine e coinvolgente, inizia con fragranze che evocano la frutta bianca mela, pera, ciliegia bianca e agrumi canditi. L'aroma è arricchito da note di frutta secca ma anche dolci spezie su un retrogusto tostato.

Palato: una sensazione decisa, piena e carnosa ravvivata da una bella freschezza restituisce al naso gli aromi fruttati.

Il risultato è rotondo e setoso, caratterizzato da una pungente espressione esotica e fruttata. Il finale rivela un tocco tostato di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Abbinamento enogastronomico: orata con finocchi o capponi ripieno di fichi.
On the go: frittata di funghi.

