



CHAMPAGNE LOUIS BROCHET BRUT NATURE HÉRITAGE

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.

L'UVA

Vitigni: 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier

Produzione: 20.000 bottiglie

Imbottigliamento: aprile 2022

IN VIGNA

Il Brut Nature riflette le varietà d'uva dei nostri vigneti, con una forte predominanza di Pinot Noir: da la Montagne di Reims, dove si trova la tenuta, con i villaggi di Ecueil, Sacy e Villers aux Noeuds, classificati Premier Cru.

IN CANTINA

Vinificazione: il Brut è composto per il 50% da vino 2021, e da un 50% di vini di riserva (Solera dal 2010), conservati in tini termoregolati. Questa cuvée si distingue per il fatto che non viene aggiunto alcun liquore di spedizione. Gli amanti dei vini molto secchi saranno entusiasti di questo champagne, che esprime il vino nella sua forma originale.





Invecchiamento: imbottigliato in aprile, dopo sei mesi di stabilizzazione del vino, e poi invecchiato in cantina fino al suo periodo di degustazione ottimale.

IL VINO

Colore: giallo paglierino con sfumature dorate, brillante e limpido.

Naso: pera, pesca e note di funghi freschi compongono un naso corposo.

Palato: al palato emerge la maturità, con aromi di mela cotogna e vaniglia. Le bollicine solleticano sottilmente il palato, prima di un piacevole finale che combina fruttato ed evoluzione, con un equilibrio tra acidità e amarezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Abbinamenti enogastronomici: pasta sfoglia con asparagi e beurre blanc o spiedini di capesante.

On the go: grissini e hummus

