



CHAMPAGNE LOUIS BROCHET BRUT 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: 51.000 bottiglie

Imbottigliamento: aprile 2022

IN VIGNA

Il nostro Brut 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 combinazione conferisce identità e stile costante.





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: emana aromi di frutta a polpa gialla, come albicocca e pesca, ma anche tocchi esotici e note agrumate. L'aerazione è arricchita da frutta secca (mandorle), ma anche da note tostate.

Palato: risulta splendidamente pulito, e restituisce gli aromi fruttati e aciduli. Con l'evoluzione, questo Champagne è piacevolmente vivace, con una buona freschezza e una struttura fine. Finale di buona lunghezza con note tostate e acidule. Le bollicine sono ben integrate e conferiscono leggerezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Abbinamenti enogastronomici: carni bianche con mele cotogne, e fricassea di capesante con verdure.
On the go: Gouda tartufato

