



CHAMPAGNE LOUIS BROCHET

HBH 2012 SPECIAL CUVÉE

ZONA DI PRODUZIONE

In omaggio a Henri Brochet-Hervieux, è stata prodotta una cuvée speciale HBH 1er Cru nelle annate che giudicate, dopo degustazione, eccezionali. Prodotto solo nelle migliori annate.

L'UVA

Vitigni: 50% Pinot Noir, 50 % Chardonnay

Produzione: 3.550 bottiglie

Imbottigliamento: aprile 2013

IN VIGNA

Questa cuvée dell'annata 2012 riunisce, in parti uguali, i Pinot Nero di "Les Blanches Vignes" a Ecueil e gli Chardonnay di "Le Mont-Benoit" a Villers aux Noeuds.

IN CANTINA

Vinificazione: la vinificazione viene effettuata, come tutte le nostre annate, nel rispetto del vino, senza interventi inutili ma con la necessaria pazienza.





Invecchiamento: invecchiamento minimo di 9 anni. Questo lento miglioramento del vino, da parte delle fecce fini durante la fermentazione in bottiglia, conferisce a HBH Premier Cru tutta la sua potenza, rotondità, eleganza e complessità aromatica. La sboccatura, con un leggero dosaggio di liquore di spedizione (prodotto con i nostri vini di riserva), completa la magia e l'esclusività di HBH.

IL VINO

Colore: giallo paglierino, limpido e brillante. Bella effervescenza.

Naso: mela cotta, pera e pesca matura conferiscono squisitezze e rotondità a un bouquet tra evoluzione e maturità. All'aerazione compaiono note più tostate (caffè, crosta di pane) e aromi di macchia (timo, rosmarino)

Palato: il palato è molto fresco, con tocchi di succo di limone e pomelo. Si ritrovano note di erbe aromatiche e fiori freschi prima di un finale leggermente salino, ricco di tensione.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Abbinamenti enogastronomici: riso cotto in succo di pollame e funghi alla griglia o merluzzo e vongole al vapore con sakè.

On the go: asparagi bianchi.

