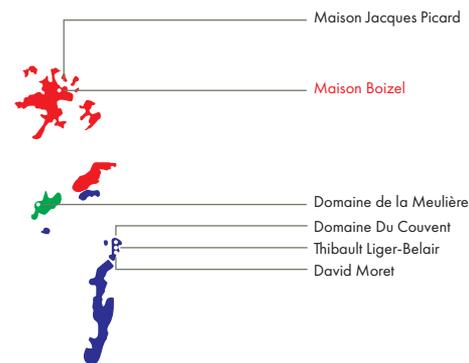




La Côte Blanc De Blancs Premier Cru



Regione

Questo Champagne di puro Chardonnay è un assemblaggio di Grands e Premiers Crus della Côte des Blancs. Ognuno di questi crus apporta un carattere unico: una nota floreale da Chouilly, mineralità da Le Mesnil-sur-Oger, potenza da Avize ed elegante frutto da Vertus.



100% Chardonnay



Viene utilizzato solo mosto fiore per questo Champagne.



750 ml



Vinificazione

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Il 20% della cuvée è vino di riserva. Viene svolta conversione malolattica.



Affinamento

Il vino matura per 3 anni sui propri lieviti nelle cantine della maison Boizel.



Grado alcolico 12% vol

Dosage 6 gr/l



Colore dorato con una effervescenza generosa, le bollicine sono molto fini e uniformi. Il naso è delicatamente floreale, con aromi freschi di fiori di acacia e biancospino, arricchiti da sentori più invitanti di brioche e miele, con leggere note di mandorla e agrumi. Al palato, la texture è setosa, sia delicata che ampia, con grande eleganza. Gli aromi più intensi di nocciola e pompelmo, insieme alle note tostate, sono sorretti da una mineralità molto raffinata. Il finale è segnato da freschezza, delicatezza e lunghezza.



La Côte Blanc De Blancs Premier Cru si abbina perfettamente a piatti eleganti come tartare di pesce bianco, capesante scottate, aragosta al burro o risotti cremosi con crostacei. La sua freschezza e complessità lo rendono ideale anche con pollame delicato e formaggi a pasta molle leggermente stagionati.

