

## Les Lumes

Crémant de Bourgogne AOC Brut Nature, Parigot & Richard

Crémant d'annata dal nobile vitigno Pinot Noir

**Descrizione:**

Con Les Lumes, Parigot presenta un'autentica interpretazione del Pinot Noir, che cresce sui pendii più alti. L'acidità matura conferisce al vino, oltre alla sua forza vinosa, una piacevole freschezza. Grazie a un affinamento in cantina che può durare fino a 36 mesi, gli aromi si sviluppano lentamente e intensamente, conferendo al Crémant una ricca complessità al palato. Il risultato è un Blanc de Noirs armonioso e morbido, con un dosaggio basso, che affascina per la sua delicatezza e accessibilità.

**Profilo aromatico:**

Questo Crémant d'annata di alta qualità è composto da Pinot Noir coltivato nelle zone più elevate della Borgogna, per conservarne la freschezza e la vivacità oltre alla forza e alla ricchezza. La maturazione sui lieviti è avvenuta per 36 mesi secondo la migliore tradizione champenoise, affinché i suoi aromi delicati e complessi potessero svilupparsi in modo ottimale. Un Blanc de Noirs molto armonioso e morbido, che si distingue per la sua finezza e il suo carattere delicatamente fruttato.

**Ideale con:**

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Parigot & Richard

**Allevamento:** 30 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.0%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Numero articolo:** 1226322



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Les Lumes

Crémant de Bourgogne AOC Brut Nature  
Parigot & Richard

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	30 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.