



Grand Ducal Extra Brut

Crémant de Bourgogne AOP, Domaine du Château Philippe Le Hardi

Perlage finissimo di Borgogna

Descrizione:

Il Crémant de Bourgogne di Philippe Le Hardi combina la tradizionale fermentazione in bottiglia con l'origine di vigneti borgognoni di prim'ordine. Le uve provengono da appezzamenti ripidi e ricchi di calcare nei pressi di Saint-Aubin, a un'altitudine di circa 350 metri: un terroir che unisce freschezza, struttura e tensione minerale. La vinificazione viene effettuata con grande cura: pigiatura a grappolo intero, affinamento in parte in legno e in parte in vasche di acciaio inox, seguita dalla classica fermentazione in bottiglia e da una prolungata maturazione sui lieviti, che conferisce a questo crémant il suo fine perlage e la sua profondità aromatica.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Ostriche, calamari fritti, sushi e crostata di formaggio di capra. Ottimo anche con gougères, jambon persillé e quiche lorraine.

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: Domaine du Château Philippe Le Hardi

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 1441120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grand Ducal Extra Brut

Crémant de Bourgogne AOP
Domaine du Château Philippe Le Hardi

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	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.