



Collection V. 2015 Blanc de Blancs A.O.C. Champagne

Variedades

100% Chardonnay

Tipo de vino

Champagne con un envejecimiento en bodega durante un mínimo de 6 años

Elaboración

La opción elegida por el jefe de bodega es la de adaptar la dosificación del licor de expedición en cada cuvée para sublimar los sabores y los aromas. La elección del vino de reserva es primordial. Se realiza en función de los crus, de los años de cosecha, de las variedades de uva y de la modalidad de vinificación y de crianza, para garantizar un estilo único en cada vino.

Nota de cata

El Collection Vintage 2008 Blanc de Blancs es un Champagne depurado y sutil. La profundidad y el dinamismo de la cosecha le aportan un complemento de espíritu.

Se ha volcado en él toda la sutileza y la complejidad aromática del chardonnay; entre delicadeza, voluptuosidad y sabores. Aromas puros y delicados de flores secas y notas de pastelería...

La cosecha de 2008 libera estos aromas con deliciosa armonía, ofreciendo un material delicioso y fundente, adornado con delicadas afinidades, perfecto para degustar tanto en aperitivo como durante la comida.

Maridaje

Placer simple: Tartar tierra y mar Quesos de cabra semisecos Ensalada de cítricos con miel y romero.

Momento de relax: Terrina de pescados Suprema de pintada rellena de foie gras Crujiente de muslos de conejo con champiñones.

Alta costura: Ostras salvajes al natural Vieiras al horno con cítricos y endibias a la brasa con naranja Lomo de eglefino con romero al horno Langosta simplemente asada.

Premios

- Nota de 14/20 Guía Bettane & Desseauve de Vinos del 2018.
- Medalla de oro Vinalies Internationales 2017.
- Medalla de oro - Nota de 85,6/100 y Premio Prestige Selecciones Mundiales de Vinos en Canadá 2017.
- Medalla de plata - Nota de 90/100 Decanter World Wine Awards 2017.
- Medalla de oro Champagne Masters 2017. Nota de 93/100 Wine Enthusiast de diciembre 2017.
- Master The Global Chardonnay Masters 2017.
- Nota de 15/20 Guía de Champagnes 2018 Gault & Millau.