



Vilmart & Cie Grand Cellier

Bodega: L'Excellence

A.O.C. Champagne

Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%

Elaboración

La expresión de la audacia y la elegancia de Vilmart. Mezcla compuesta por 70% de Chardonnay y 30% de Pinot Noir clasificado Premier Cru. Cosecha manual 2018. Vinos de reserva 2016/2017. Envejecimiento: diez meses en grandes barricas de roble. Sin fermentación maloláctica. Dosificación: 8 g/l.

Nota de cata

El tono limón pálido con reflejos dorados y verdes es brillante y luminoso. Este vino desarrolla una espuma fina, elegante y larga. En la primera nariz, el vino revela aromas de flores blancas (madreselva, lila), notas cítricas, así como de mantequilla fresca y crema. Después de airearlo, a medida que se va calentando, este Champagne exhala otro espectro de aromas. El vino revela notas especiadas de jengibre, hierba de limón, insospechadas hasta entonces. Destaca especialmente la bella calidad de la acidez (presente durante toda la cata). La franca vinosidad del vino (redondez y alcohol) da una impresión de fuerza y frescura. El vino parece a la vez amplio y apretado. Estas diferentes sensaciones dan lugar a un vino puro, cremoso y de textura sedosa. El final es limpio, ligeramente mineral y largo. El último aroma es el del pomelo. La impresión será recordada como un vino armonioso, sano y vibrante.

Formatos: 75cl

Graduación: