Fleur De Passion

AOC 2006

Diebolt-Vallois

Lo champagne Fleur De Passion Aoc è il fiore all'occhiello della casa Diebolt-Vallois. Elaborati e invecchiato in botti questo champagne si produce solo nelle annate migliori. E' nato quasi per gioco nel 1993. Frutto di un esperimento andato a buon fine dopo aver conservato i vini dei migliori cru in alcune botti destinate alla cuvée Prestige. Le uve provengono da 7 - 8 appezzamenti di vecchie vigne piantate sulle colline del villaggio di Cramant.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Blanc de Blancs
Denominazione	AOC
Annata	2006
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Oro brillante con riflessi verdolini, perlage molto fine e persistente
Gusto	In bocca è fin dal primo assaggio eccezionale. Complesso ed elegante, è capace di armonizzare come nessun altro la nota minerale e la struttura cremosa. Le bollicine raffinatissime e seducenti avvolgono dolcemente il palato nell'interminabile finale
Profumo	Naso fine ed ampio, caratterizzato da intense note erbacee, pane tostato e fiori bianchi, seguite da frutta e spezie dolci
Abbinamenti	Primi con pesce importanti, formaggi a media stagionatura, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	10 - 12

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Età ceppi	Tra i 40 e i 60 anni
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in botti. No fermentazione malolattica, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica: tutto ciò che può sforzare il vino viene evitato al fine di mantenere ogni espressione di terroir
Maturazione	In botti di vino di Borgogna