



Francia

Champagne Les Hauts Chemins Champagne AOC

Champagne fondata nel 1955 a Bouzy da Maurice Vesselle, oggi gestita dai figli Didier e Thierry. La tenuta, interamente in Grand Cru, si estende su 7,5 ettari, nei comuni di Bouzy e Tours sur Marne, famosi per il loro Pinot Nero. La casa è nota per avere una vasta collezione di vecchie annate dal 1967 al 2007, nonché per la produzione di un vino rosso fermo, il Bouzy rouge. L'affinamento degli Champagne in cantina, senza fermentazione malolattica, è garanzia di freschezza e finezza per tutte le annate.

Tipologia: Champagne

Regione: Regione Champagne – Ardenne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.5%

Uve: 100% Pinot Noir

Metodo: Classico o Champenoise

Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox.

Nessuna fermentazione malolattica.

Dosaggio zuccheri: 3g/litro

Colore: Colore dorato, sfumature ambrate.

Gusto: Bocca ampia, strutturata, fresca e lunga.

Profumo: Profondo, naso aperto, che si apre con albicocca secca e scorza d'arancia.

ALLERGENI: Contiene solfiti

Temperatura: 6-8°C

Abbinamenti: Dall'aperitivo al pasto, pollame.

Invecchiamento: minimo 10 anni.

