

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Les Lavots Les Grands Terroirs

Louis Bouillot

CLASSIFICAZIONE	AOC Crémant de Bourgogne
TIPOLOGIA	Spumante
NAZIONE	Francia
REGIONE	Borgogna
PROVINCIA	Nuits Saint Georges
VITIGNO	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
ALCOL	12%
DOSAGGIO	5 g/l

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice in cui viene tenuto solamente il mosto fiore; il mosto viene poi diviso sia per la fermentazione alcolica che malolattica. Una parte viene trasferita in acciaio e il restante 30% in botti di legno, il tutto per un periodo totale di 8 mesi sui lieviti.

AFFINAMENTO

Il mosto viene unito per la *prise de mousse*. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di più di 48 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino che riflette il suo terroir e che ci fa trovare la ricchezza e complessità conferita dal legno e dal blend. Dopo un inizio un po' austero, al palato si apre con una piacevole acidità, offrendo note agrumate e un pizzico di amarena, in una fusione armoniosa del Pinot Nero e Chardonnay. Perfetto da degustare da solo o con piatti sia semplici che sofisticati come formaggio di capra fresco. Servire il vino fresco ma non troppo freddo.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl.