

Fleuron 2014 1er Cru Brut Blanc de Blancs



Rating: Nu a fost evaluat încă?

Pre?

210,00 lei

[Pune o intrebare despre acest produs](#)

Descriere

Caracteristici

100% Chardonnay din patru sate diferite aflate in Nordul regiunii Cote de Blancs: 38% Chouilly Grand Cru, 20% din Cramant Grand Cru, 10% din Vertus Grand Cru, 38% din Cuis Premier Cru. Acest cuvee provenit dintr-un singur an de recolta este considerat vinul cel mai reprezentativ al producatorului de Champagne Pierre Gimonnet.

Produs doar in anii cei mai buni din struguri atent selectionati, Cuvee Fleuron intruchipeaza spiritul si caracteristicile anului de recolta. Este un cupaj realizat din cele mai bune parcele de vita de vie din fiecare sat in care Pierre Gimonnet detine vii. Este de departe cel mai reprezentativ vin dintr-un singur an de recolta din portofoliul acestui producator de exceptie.

Parcele clasificate Grand Cru: Cramant si Chouilly domina tot timpul acest cupaj, dar este esential fructul provenit din parcelele clasificate Premier Cru din Cuis pentru a conferi prospetime si delicatete, tipice stilului producatorului.

Un vin exceptional regaseste tot timpul echilibrul perfect intre structura, fructuozitate, eleganta si finete, prospetime si mineralitate, asa cum se regasesc in Fleuron.

Struguri culesi manual, fermentare in tancuri de inox cu drojdii naturale, fermentatie malolactica completa, maturat 8 luni pe drojdii fine. Pastrat 4 ani pe drojdii inainte de degorjare. Dozaj scazut: 5gr/L.

Note degustare

Culoare este galben pai deschis, cu perlaj bogat, intens si persistent.

Senzatia de prospetime si eleganta te intampina de la primul nas fiind foarte intens si complex. Aromele de flori albe se imbina maiestuos cu cele de citrice, grapefruit, patiserie fina si note condimentate de ghimbir. Aciditate excelent echilibrata de aromele bogate de mar Granny Smith, briose si lime, cu tente usor saline ce-i confera profunzime. Are o anume onctuositate ce creaza impresia de textura cremoasa si matasoasa pe palatin. Lunga si intensa in postgust, cu note de migdale. Beneficiaza daca este servita dintr-un pahar mai mare cum este cel de la Lehmann Glass, Colectia Jamesse Grand Champagne care-i va pune si mai bine in valoare paleta aromatica complexa.

Asocieri culinare

Foarte eleganta si intensa poate fi consumata fara mancare, dar va straluci cu adevarat alaturi de preparate mai elaborate de peste sau pui, sau alaturi de sushi sau sashimi, fiind o Champagne de gastronomie.