

Les Roises



Rating: Nu a fost evaluat încă?
Pre?

[Pune o întrebare despre acest produs](#)

Descriere

Acest "Blanc de Blancs" provine dintr-o parcela denumita "Les Roises" cu expunere Sudica. Solul are o adancime de mai mare de 50 - 120 cm si este compus din creta si lut. Subsolul este compus din creta moale ce dateaza din era geologica Campaniana, avand o retentie buna a apei. Parcela este 100% Chardonnay cu vite de vie vechi de 60 de ani, din selectie masala si productie foarte mica de struguri. Strugurii au o maturitate mai mare ce confera natural o gradatie de 11% alcool, mult mai aromati si dulci decat alte parcele.

Fermentatia are loc natural datorita drojdiilor autohtone, si dureaza intre 6 si 8 luni in butoaie mici de stejar. Intregul process de maturare dureaza 11 luni, vinul nu este filtrat sau tratat. Se produc in medie 2500 – 3000 de sticle din aceasta parcela de 0.6 hectare. Cantitatea este foarte limitata.

Se acorda o importanta deosebita timpului de maturare pe care vinul il petrece pe drojdii. Dupa imbuteliere sticlele sunt pastrate dupa a doua fermentatie intre 30 si 36 de luni inainte de degorjare, ceea ce contribuie la complexitatea vinului.

Domeniul Ulysse Collin produce exclusive sampanii Extra-Brut (cu dozaj scazut, in functie de anul de recolta) pentru a pastra cat mai bine caracteristicile terroir-ului. Anul de recolta dominant cat si data de degorjare sunt mentionate pe contra-eticheta.

Sampaniile de la Ulysse Collin se recomanda a fi consumate la o temperatura de 13 grade Celsius pentru a putea simti cat mai bine complexitatea aromelor sau pot fi si decantate ca o abordare alternativa. Aceste vinuri de Champagne sunt produse cu respect pentru fazele naturii.

Sampaniile Ulysse Collin au alocatii foarte stricte. Oferim o singura sticla fiecarui client. Pentru mai multe detalii si rezervari va rugam sa ne contactati telefonic.