



Champagne Brut Blanc des Blancs Millesime 2010

Yann Alexandre

Vitigni:	Chardonnay 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Reims - Comune di Courmay
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Annata:	2010
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Chardonnay

Oro classico tipico di un blanc de blancs, mai opaco, ma vivace e luminoso, ancor più grazie all'effervescenza. L'impatto è confortante e grazie a percezioni morbide e fragranti di agrumi canditi, gelsomino, pasticceria, rinalzati da una traccia di nocciole e mandorle fresche; resta l'impressione di un naso complesso, che diverte. La dinamica gustativa è descritta con il suo equilibrio virtuoso, con sofficià e setosità dell'approccio tenute su da un connubio acido-salino davvero interessante; chiude con una persistenza nitida e con ricordi di frutta secca. 100% da uve Chardonnay coltivate in un unico appezzamento a Vitry su uno strato di gesso pressoché puro; malolattica effettuata per meno della metà del potenziale. Una piccola parte del vin claire è maturata in piccoli legni di II e III passaggio. Di 8 g/l il perfetto dosage.