



## Champagne Brut Grande Réserve Marlene Delong

Vitigni:	Chardonnay 50% - Pinot Noir 30% - Pinot Meunier 20%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Marne - comune di Allemant
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Pinot Meunier
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Nero

La Grande Réserve, blend di Chardonnay (50%), Pinot Nero (30%), Pinot Meunier (20%) è un luminoso risultato del savoir-faire familiare con i tre vitigni principe della produzione Champenoise. Rientra nella classificazione Brut, con un dosaggio di 6,6 g/l. Se ne sono impreziositi i tratti con un tempo di maturazione di cinque anni in cantina. Particolarmente orgogliosa della sua Grande Réserve Marlene Delong, uno dei suoi Champagne in cui ha constatato il risultato tangibile delle pratiche agronomiche non interventiste in vigna che sono valse per l'azienda, nel 2015, il certificato di viticoltura sostenibile. Naso "brioche" ma mai pesante nonostante accenti densi e guizzi burrosi; sorso fresco, ricco, delizioso e di ottima pienezza da spendere su un brunch domenicale o un aperitivo "rinforzato". Per chi fosse abituato a bere solo Champagne, anche nella mensa quotidiana, è uno Champagne jolly che può essere ben speso a tutto pasto, anche su preparazioni elaborate.