

29/05/2020

DOMAINE D'ÉDOUARD #1
IL CRÉMANT DE BOURGOGNE

Vogliamo iniziare a raccontarvi i vini di Édouard Lepesme partendo dal suo Crémant "Les Collines de Vaux". Non a caso: è infatti davvero raro trovare in Borgogna un metodo classico di tanta sostanza e precisione.

Prodotto con Chardonnay e Pinot noir (vinificato in bianco) in parti uguali, questo Crémant BRUT NATURE prodotto con una base di uve 2015 arricchite da un 20% di vin de réserve più maturi, si è affinato oltre 24 mesi sui lieviti, prima della sboccatura. Le basi spumante maturano per 15% in barrique. Naturalmente, nessun dosaggio finale, per preservarne l'autenticità.

Il risultato è una bollicina di gran classe:
colore paglierino appena venato di sfumature ramate.

Naso tenue, giovanile, cremoso, lievitoso, con leggiadre suggestioni tostate. Bocca sottile, tonicissima, profonda, vispa, di superba purezza, corredata da una sicura mineralità.

Un grande metodo classico polivalente: dall'aperitivo alla tavola.



Cremant de Bourgogne

Etichetta

Domaine d'Edouard

Azienda

Vaux-Auxerre

Comune

Borgogna

Regione

Francia