



Champagne Cuvee Libertine Premier Cru Paul Berthelot

Vitigni:	Pinot Meunier 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Vallee de la Marne
Tipologia:	Champagne
Nome vino:	Champagne
Vitigno:	Pinot Meunier

Ultimo nato nella gamma aziendale, questo Blanc de Noirs è un omaggio al temperamento "libertino" di Paul, che ha diretto il Domaine fino al 2000. Ottenuto da una vigna di Pinot Meunier in purezza ubicata a Dizy (Premier Cru rinomatissimo della Vallée), esalta del vitigno il carattere schiettamente fruttato, la tessitura molto morbida dei vini che se ne ricavano, la formidabile vocazione alla tavola. Questo Champagne, che ai toni di susina gialla e pesca unisce accenti più originali di cereali, salgemma, erbe aromatiche e ginestra, ed è al sorso piuttosto vinoso, ricco e finemente salino in uscita, può accompagnare un pasto intero adattandosi via via al cibo, salvo, come sempre, i dessert. Dosaggio a 7 grammi per litro; tre anni di presa di spuma; veramente una bellissima scoperta.