



Champagne Cuvee La Marquise Blanc de Blancs Paul Berthelot

Vitigni:	Chardonnay 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Champagne - Comune di Dizy
Tipologia:	Champagne Premier Cru
Nome vino:	Champagne Premier Cru
Denominazione:	AOC 1er Cru
Vitigno:	Chardonnay

Un progetto originale, per un vino di notevole classe. Si tratta di un Blanc de Blancs (quindi Chardonnay al 100%) proveniente da un vigneto di Dizy, Premier Cru tra i più prestigiosi della regione. Il vin clair è fermentato e maturato in barrique usate almeno tre volte e dismesse da Domaine borgognone di stanza a Meursault; ha 2 grammi per litro di residuo zuccherino e viene quindi cautamente dosato a 6 grammi, per bilanciare la sua potente acidità. Dal colore pallido con riflessi argentei, apre un bel naso di pesca bianca, acacia, mandorla pelata, pan di Spagna, pepe bianco, con qualcosa di balsamico in fondo; in bocca è ricco, ben equilibrato, lungo e sapidissimo. Grande abbinamento per le ostriche, perfino meglio sugli antipasti a base di prodotti del mare o formaggi cremosi, e su tartine, gaugères e vol-au-vent; vero e proprio matrimonio d'amore con i primi piatti con il tartufo bianco.