

CHAMPAGNE

Charles LAFITTE

SUCCESSEUR DE GEORGE GOULET, MAISON FONDÉE EN 1834

CUVÉE SPÉCIALE BRUT - 75cl



Combinando tradizione e modernità, questa cuvée incarna l'arte dell'assemblaggio champenoise in tutta la sua finezza. Uno champagne prestigioso ottenuto da tre vitigni emblematici dello Champagne: chardonnay, pinot nero e meunier, ognuno dei quali apporta il proprio marchio distintivo per creare un equilibrio perfetto. Lo Chardonnay, vitigno nobile della Champagne, dona a questa cuvée una vivace freschezza e una delicata mineralità, mentre il Pinot Nero conferisce la struttura e una bella intensità aromatica. Quanto al Pinot Meunier, aggiunge note fruttate e una deliziosa rotondità. Insieme, questi tre vitigni formano una composizione complessa e raffinata, dove ogni sorso è un invito alla celebrazione dei sensi.

ASSEMBLAGE 40 %Pinot Noir - 30 %Pinot Meunier - 30 %Chardonnay

AFFINAMENTO 36 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore. Questa cuvée ha un delizioso colore oro chiaro brillante, con dei piacevoli riflessi vivaci. Dal perlage fine ed elegante effervescenza si rivela attraverso un'ottima persistenza.

Caratteristiche olfattive Al naso si apre con note floreali, con un tocco di petali dei fiori bianchi. A seguire sentori delicati di frutti bianchi arricchite da un delizioso tocco speziato, in particolare di pepe.

Caratteristiche gustative. Gli aromi di frutti bianchi trovati al naso si rivelano pienamente al palato, dominati dalla pesca bianca con un tocco deliziosamente acidulo. Il finale è lungo e persistente, con sentori fruttati che lasciano un'impronta persistente ed elegante.