



Tradition

AOC

Diebolt-Vallois

Se si esclude il Rosè lo Champagne Tradition Aoc Diebolt-Vallois è l'unico Champagne della Maison non prodotto con solo Chardonnay. Le uve di questo Champagne provengono da tre aree diverse delle vigne di Diebolt-Vallois e come il nome suggerisce è lo Champagne della Tradizione. Quello che, grazie all'assemblaggio di tre uve diverse e al metodo di produzione, rappresenta pienamente la tradizione del territorio delle bollicine per eccellenza.

Ideale per aperitivo e a inizio pasto.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Blanc de Blancs
Denominazione	AOC
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Vitigno	Chardonnay 40% ;Pinot Nero 30% ;Pinot Meunier 30%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente
Gusto	In bocca è ben strutturato, morbido e delicato, con un'ottima vena minerale e agrumata in sottofondo. Finale persistente e delicato
Profumo	Bouquet floreale e fruttato, con profumi di mela matura, pesca e melone sovrastanti la nota gessosa
Abbinamenti	Antipasti di crudi di pesce, antipasti di salmone affumicato
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Il terreno è costituito da uno strato di terra sottile poggiante su un sottosuolo di gesso.
Vinificazione	Fermentazione in vasche a temperatura controllata. Fermentazione malolattica svolta. Il vino è una miscela di vini di due annate
Maturazione	Dopo l'imbottigliamento, i vini svolgono la loro seconda fermentazione e sviluppare la loro mousse in cantina. Maturano in cantina per diversi anni prima di essere sgorgati con un dosaggio compreso tra 6 e 8 g / l.