



Florent Viard

Champagne Millésime 2012 Brut Blanc de Blancs 1^{er} Cru



Zona:	Vertus – Côte des Blancs
Vitigno:	100% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	oltre 60 mesi
Dosaggio:	8 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	65 mg/L



Azienda familiare situata nel cuore della Côte des Blancs, certificata HVE – Haut Valeur Environnementale, grazie alle tecniche alternative di coltivazione delle vigne attuate da Florent, quali l'agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari, piantumazione, lavoro del suolo rigoroso e senza erbicidi, erbagione e confusione sessuale.

Colore giallo oro pallido con tocchi argentati, ha bollicine fini e persistenti che formano una spuma consistente.

Al naso è ricco e complesso con sentori di frutta secca, come mandorle e nocciole.

Al palato ha attacco potente, con sfumature di frutta candita. Equilibrato, potente e delicato.

Abbinamenti

Da gustare all'aperitivo, perfetto anche con ostriche, aragosta, crostacei e pesce bianco.



- Guida Hachette 2021: **3 stelle**
- Guida Gilbert & Gaillard 2020: **Oro**

