



# Florent Viard

## Champagne Millésime 2012 Brut Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru



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

