



CHAMPAGNE ALAIN THIENOT
La Vigne Aux Gamins



NATA DAL VITIGNO CHARDONNAY DI UNA VECCHIA VIGNA D'AVIZE 100 % GRAN CRU, LA VIGNE AUX GAMINS E' UNA CUVÉE DEL TUTTO PARTICOLARE, CARICA D'AMORE E DI SAPORI. IL COLORE E' MOLTO CHIARO, QUASI LIMPIDO. LE BOLLICINE SONO FINI. IL NASO EVOLVE TUTTO IN FINEZZA CON UNA PUNTA MINERALE ED AROMI DI FRUTTA E DI FIORI BIANCHI. UN'OTTIMA PERSISTENZA AL PALATO, FIRMA UN GRANDE TERROIR. LA VIGNE AUX GAMINS SI E' LIBERATA DA OGNI ORPELLO, PER OFFRIRE UNO CHAMPAGNE DALLA PUREZZA ECCEZIONALE.

Origine/Composizione :

Chardonnay, vieille vigne D'Avize 100 % grand cru

Colore : Oro chiaro con piacevoli riflessi Degustazione :

Naso con aromi di agrumi, in particolare limone e pompelmo, un leggero grigliato, all'ossigenazione si evolve verso aromi gradevoli di fiori bianchi. Al palato si viene sorpresi dall' attacco di un vino ricco, con aromi di frutta gialla matura, quasi candita.

Molto persistente al palato.