

2008 Collection Vintage Blanc de Blancs

RECTO Y LIGERO

Ensamblaje:

En la elaboración de este Champagne 100 % chardonnay se han incluido 60 crus. Esta variedad procede esencialmente de la Côte des Blancs, de Sézanne, de Montgueux y de la Montagne de Reims. Con ella, el Champagne adquiere una gran elegancia y frescura.

LA COSECHA 2008

La de 2008 se considera una gran cosecha en Champagne.

Fue el año más frío de este inicio de siglo, propicio para el desarrollo de precursores aromáticos que aportan complejidad.

El año fue complicado desde el punto de vista climático, pero gracias a una magnífica primera quincena de septiembre, soleada y seca, las uvas se vendimiaron en su punto justo de madurez, con un excelente estado sanitario y dotadas de una interesante concentración.



Notas de cata:

El Collection Vintage 2008 Blanc de Blancs es un Champagne depurado y sutil. La profundidad y el dinamismo de la cosecha le aportan un complemento de espíritu.

Se ha volcado en él toda la sutileza y la complejidad aromática del chardonnay; entre delicadeza, voluptuosidad y sabores. Aromas puros y delicados de flores secas y notas de pastelería...

La cosecha de 2008 libera estos aromas con deliciosa armonía, ofreciendo un material delicioso y fundente, adornado con delicadas afinidades, perfecto para degustar tanto en aperitivo como durante la comida.

Ocasiones de degustación:

EN EL APERITIVO:

servir a 7 - 8° C.

EN LA COMIDA:

servir a 10 - 12° C.

Elaboración:

Envejecimiento en bodega durante un mínimo de 6 años

La opción elegida por el jefe de bodega es la de adaptar la dosificación del licor de expedición en cada cuvée para sublimar los sabores y los aromas. La elección del vino de reserva es primordial. Se realiza en función de los crus, de los años de cosecha, de las variedades de uva y de la modalidad de vinificación y de crianza, para garantizar un estilo único en cada vino.

Maridajes platos / vinos:

Placer simple

Tartar tierra y mar
Quesos de cabra semisecos
Ensalada de cítricos con miel y romero

Momento de relax

Terrina de pescados
Suprema de pintada rellena de foie gras
Crujiente de muslos de conejo con champiñones

Alta costura

Ostras salvajes al natural
Vieiras al horno con cítricos y endibias a la brasa con naranja
Lomo de eglefino con romero al horno
Langosta simplemente asada

Galardones:

Nota de 14/20

Guía Bettane & Desseauve de Vinos del 2018.

Medalla de oro

Vinalies Internationales 2017.

Medalla de oro - Nota de 85,6/100 y Premio Prestige

Selecciones Mundiales de Vinos en Canadá 2017.

Medalla de plata - Nota de 90/100

Decanter World Wine Awards 2017.

Medalla de oro

Champagne Masters 2017.

Nota de 93/100

Wine Enthusiast de diciembre 2017.

Master

The Global Chardonnay Masters 2017.

Nota de 15/20

Guía de Champagnes 2018 Gault & Millau.