



Champagne DYNASTIE BLANC DE BLANCS BRUT Reims

Minerale. Aromatico. Persistente.

La più bella news del 2021 è il premio ricevuto da questa Cuvée: Medaglia d'argento al concorso mondiale Chardonnay du Monde 2020. E la medaglia d'oro del 2024 al Mundus Vini!

Questa cuvée è composta solo da bacca bianca che viene coltivata solamente per un rapporto di 10% su totalità delle vigne della Coopérative.

Il suo vestito giallo paglierino è marcato da delicati riflessi brillanti. Cordoni di bollicine fini, rapide, si elevano e creano una bellissima spuma in superficie.

Al naso, una prima nota rimanda agli agrumi. A seguire, rapidamente, fiori gialli come la mimosa che porta eleganza e raffinatezza. E ancora a sedurci un tocco di limone candito e fiori d'arancio. Una bella sensazione di chiarezza e fine precisione.

Al palato una effervescenza piacevole, viva. La freschezza struttura l'assaggio e il leggero dosaggio, nel suo ruolo, porta quella voluta percezione elegante. Il corpo del vino così come l'effervescenza si ritirano e se ne vanno lasciando che si esprima la finissima qualità dell'acidità: una consistenza setosa, estremamente piacevole. Un lungo finale caratterizzato dalla mineralità e ricco di aromi gourmands d'arancia e nocciola.

Unica e ben distinguibile questa versione del Blanc de Blancs!

Perfetto per aperitivo, sublime con il tartufo oltre che per funghi e altre note cromatiche forti (carciofi, cipolla, asparagi). Selettivo abbinamento per crostacei, crudité, piatti di pesce, oltre che a tutta la proposta culinaria con lasagne, crepes e preparazioni con salse. Indimenticabile per tutti gli affettati, anche quelli di cacciagione, e formaggi stagionati, pane di tutte le varie tipologie.

Caratteristiche tecniche:

Tempo invecchiamento nelle cantine: più di 4 anni

Tempo di riposo dopo la sboccatura: 6 mesi

Dosaggio (g/l): 8/9

Mesi sui lieviti: più di 48

Temperatura di servizio consigliata: 8 - 9° C.

Bottiglia: 0,750 lt. - Magnum: 1,5 lt. / 12% Vol.

Medaglie e Riconoscimenti:

Gold Medal - Mundus Vini 2024

Silver Medal , Chardonnay du Monde 2020

Guide des Vins

Bettane+Desseauve 2020 - 14.5

PRIX D'EXCELLENCE - Vinalies Nationales 2014

Gold Medal, International Wine & Spirit Competition (IWSC) 2013

Shop Now



Villa Elena S.r.l.

Via F. Pomai, 21 Campocroce Mirano (VE) – Italia Tel. +39 041 5760030

www.villaelenawines.com – info@villaelenasrl.it - villaelenasrl@pec.it

Cod. Fisc. e P.IVA 03400840272

IG: villa_elena_wines