



Champagne MILLESIME BRUT 2015 Reims

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Frutti maturi. Rotondità. Armonia. Eleganza.

Solo le migliori cuvée d'uva Chardonnay e Pinot Noir di una grande annata vengono selezionate per creare questo champagne di altissima qualità. L'assemblaggio paritetico di bacche bianche e nere si evolve creando un'esperienza al gusto complessa e armoniosa allo stesso tempo, caratterizzata da aromi di frutta matura e da un finale fresco.

O, come la Guida Hachette scrive nel 2005: "il Pinot Noir e lo Chardonnay contribuiscono in egual modo alla sua rotondità armoniosa".

È l'unione perfetta per accompagnare tutto un pasto, sia a base di pesce che a base di carne, sia con note speziate che con note dolci, e saprà creare un'esperienza unica. E non siamo i soli a pensarla così, questo champagne ha ricevuto importanti riconoscimenti, come il "Premio di Eccellenza" ottenuto nella competizione dei vinologi francesi Vinalies Prix, 2009. E il "Coup de Coeur" nella Guida Hachette, 2003.

Caratteristiche tecniche:

Tempo invecchiamento nelle cantine: più di 5 anni

Tempo di riposo dopo la sboccatura: 6 mesi

Dosaggio (g/l): 9,9

Mesi sui lieviti: più di 48

100% cuvée 2015

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 - Mondial de Bruxelles 2023

Silver - Mundus Vini 2023

Gold Medal Mundus Vin Meininger 2022

Gold Medal, 95 Decanter 2022

Silver Medal, Concours Mondial de Bruxelles 2022

Silver Medal, IWC 2022

Silver Medal, Vinalies Internationales 2022

Bronze Medal, IWC 2017

Bronze Medal, Decanter 2012

Silver Medal, Decanter 2012

Gold Medal, Vinalies Internationales 2013

Shop Now



Villa Elena S.r.l.

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

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

Cod. Fisc. e P.IVA 03400840272

IG: villa_elena_wines