CHAMPAGNE
Vilmart & Cie
Depuis 1890

L A I S O N

COEUR DE CUVEE

MILL. 2016



ASSEMBLAGGIO:
20% Pinot Noir,
80% Chardonnay

AREA DI PRODUZIONE:
Rilly-la-Montagne,
Montagne de Reims Nord

ANNATA:
2016

FERMENTAZIONE:
Barrique di Borgogna da 228 l
(nuove e usate)

AFFINAMENTO SUI LIEVITI:
6 anni

DOSAGGIO:
8 g/l

Coeur de Cuvée è lo champagne di punta di Vilmart, creato solo nelle annate eccezionali, a partire dal cuore (circa 1.400 litri su 2.050) del mosto: da qui il nome. Durante la pressatura, solo la parte più pura e concentrata del succo (la meilleure cuvée) viene selezionata per questa etichetta, che non è quindi il Grand Cellier d'Or invecchiato più a lungo.
La filosofia è sempre la stessa: rispetto assoluto per il frutto, vinificazione in barrique, nessuna fermentazione malolattica, e un lungo affinamento sui lieviti per sviluppare profondità, complessità e tensione.
È il vino in cui la mano dell'uomo incontra la nobiltà della natura, in un equilibrio perfetto tra forza e grazia.
Il 2016 ha avuto estati fresche e autunni caldi, favorendo soprattutto il Chardonnay. La vendemmia ha beneficiato di condizioni climatiche equilibrate.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Coeur de Cuvée è stato prodotto in 9.000 bottiglie. Le uve vengono selezionate direttamente da Laurent da viti di oltre 55 anni e, una volta pressate, viene effettuata una selezione a livello di mosto, trattenendo soltanto 1.400 litri dalla cuvée. La fermentazione avviene in barrique nuove e usate di terzo passaggio. Non effettua malolattica.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Al naso si evince la complessità di questo champagne, prima fiori di arancio e pera, per arrivare a frutta secca, biscotto e burro. In bocca si avvertono ritorni di burro, créme brulée e spezie. Finale lunghissimo e sapido.