

EMOTION

MILL. 2015

ASSEMBLAGGIO:
60% Pinot Noir,
40% Chardonnay

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

ANNATA:
2015

FERMENTAZIONE:
Barrique di Borgogna da 228 l
(usate)

AFFINAMENTO SUI LIEVITI:
5 anni

DOSAGGIO:
8 g/l



Emotion è lo champagne rosé d'autore di Vilmart, prodotto solo nelle migliori annate e in quantità molto ridotte. Come suggerisce il nome, è un vino che vuole trasmettere emozione vera, senza compromessi, con autenticità. La filosofia di Laurent Champs qui si fa quasi intima: non si tratta solo di fare un grande Champagne rosé, ma di trarre il massimo da due vitigni storici (Pinot Noir e Chardonnay) e da un'annata come la 2015, moderatamente calda, ma che ha permesso al pinot nero di tirar fuori vini ricchi e strutturati. Il cuore di Emotion è nella scelta: uve provenienti da vigne vecchie (oltre 50 anni), vinificazione artigianale, rispettosa del frutto, e soprattutto del metodo rosé de saignée per il Pinot Noir, che dona colore e struttura in modo naturale, seguito unito allo Chardonnay.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Il rosé millesimato prodotto da Laurent viene fatto in piccole quantità, mai più di 5.000 bottiglie. Le piante, di almeno 45 anni, si trovano nel lieu-dit 'Les Blanchés Voies'.

Fermenta in barrique e non svolge malolattica.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Al naso c'è subito un richiamo di verde, come foglia di pomodoro e erbe aromatiche, unendosi a frutta rossa come ciliegia e fragola. Dopo un po' di attesa le note si arricchiscono di mandorla e cannella. In bocca viene esaltata l'eleganza, con note di arancia rossa, petali di rosa e cannella.