CHAMPAGNE
Vilmart & Cie
Depuis 1890

L A I S O N

GRANDE RESERVE

S/A

ASSEMBLAGGIO:
70% Pinot Noir,
30% Chardonnay

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

ANNATA:
S/A

FERMENTAZIONE:
botti di rovere

AFFINAMENTO SUI LIEVITI:
15 mesi

DOSAGGIO:
6 g/l



Lo Champagne d'ingresso di Laurent rappresenta il 50 % della produzione totale di Vilmart, con oltre 50 mila bottiglie prodotte.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Assemblato utilizzando il 50% dell'annata 2022 e il 50% tra la 2021 e la 2020, fermenta in grandi botti di rovere con 10 mesi di élevage. Non effettua malolattica. Ciò che contraddistingue questo champagne, come tutti gli altri prodotti di Vilmart, è la maturazione post-degorgement.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Al naso, prima note floreali, seguite poi da frutta gialla, concludendo con note intensamente minerali. In bocca risalta una nota di frutta fresca come pera o mela verde, concluendo con una sapidità e un'eleganza coinvolgente.