

CHAMPAGNE DOSAGE ZÉRO

Champagne certifié Vin Biologique et Vin Demeter



CHAMPAGNE DOSAGE ZÉRO

APPELLATION: AOC CHAMPAGNE

TERRITORIO: FRANCE-Buxeuil and Montgueux (Côte des Bar)

UVAGGIO: 67% Pinot Noir, 33% Chardonnay

ELABORAZIONE: in tini d'acciaio e barriques (28%)

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: si

DOSAGE: No Dosage

VOLALC: 12,5% VOL

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8° - 10°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Per offrire la massima complessità e la piena espressione dei suoi uvaggi, questa cuvée invecchia fino a cinque anni prima di essere offerta ai nostri clienti in tutto il mondo. Solo i migliori vini di varie annate contribuiscono al Dosage Zéro Diadema Selected. Il pinot nero dal rinomato village di Buxeuil fornisce l'ossatura imprescindibile per gusto, struttura e longevità ed è presente nel 67% della cuvée e apporta al naso aromi di frutta fresca rossa, fragole selvatiche e agrumi. Nel blend è presente per il restante 33 % lo chardonnay di Montgueux che aggiunge tonalità di mela verde, vaniglia e caramello, un cenno di mandorle tostate, biscotto alla nocciola, pasta lievitata e un tocco di lime e fiori di acacia. Questo champagne è sans année ma sarebbe più giusto definirlo un multimillesimato perché ogni bottiglia comprende al suo interno tre millesimi diversi assemblati dei quali i due più risalenti garantiscono la giusta morbidezza e profondità indispensabili per bilanciare l'acidità piccante e la freschezza dell'annata più giovane. Dopo un istante di riposo nel bicchiere e anche con qualche grado di temperatura in più mostra infatti nel bicchiere il suo carattere sofisticato. Come in tutti i prodotti Diadema, la freschezza, la complessità e la notevole persistenza sono estremamente importanti per regalare momenti di piacevolezza immediata ma anche la possibilità di seguirne l'evoluzione nel bicchiere nel corso della serata e della bevuta.

Prodotto da uve di agricoltura biologica ECOCERT N°10/67336

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto su piatti che comprendano carni bianche (maiale, anche alla griglia o pollo arrosto o frutto), Pesce con una leggera presenza di grasso (ombrina, spigola), Frutti di mare freschi e Formaggio dolce e a pasta molle.