

AMOUR



EXTRA BRUT





CHAMPAGNE
Premier Cru

Veuve Lepitre depuis 1905

«AMOUR» è un omaggio a tutte le donne e in particolare alle donne della mia famiglia (Hélène, Marguerite, Corine) che hanno guidato questa casa con generosità, dolcezza e determinazione. Il colore rosa flamboyante di questo «AMOUR» è dovuto al segreto della sua elaborazione: l'equilibrio perfetto dell'assemblaggio dei nostri Pinot Nero e Meunier armonizzati con il 20% del nostro vino rosso tranquillo di Champagne. Il cuore affascinante dell'assemblaggio è perfettamente equilibrato, rivelando un naso sensuale e delicato. «Amour» sedurrà particolarmente gli amanti dei grandi vini grazie ai suoi bei aromi che ricordano la fragola di bosco e la ciliegia.

Origine : Rilly-La-Montagne (Premier Cru)

Terroir : Montagne de Reims in AOC Champagne, sito classificato come patrimonio mondiale dell'UNESCO. Suolo argillo-calcareo e sottosuolo calcareo

Vigneto : Età media: 40 anni e vigneto certificato «Alto Valore Ambientale» e «Viticultura Sostenibile in Champagne»

Vendemmia : Raccolta a mano

Vinificazione : Pressatura dolce, lenta e progressiva nel nostro torchio orizzontale a membrana (4000Kg). Fermentazione malolattica in vasca di cemento piastrellata (gres ceramico)

Affinamento : 9 mesi sui lieviti seguiti da un passaggio al freddo e da una filtrazione

Rosé « d'assemblage » composto da Pinot Nero e Meunier provenienti dai nostri vini di riserva del 2018 uniti al 20% di vino rosso della vendemmia 2019

Tiraggio : Maggio 2020

Maturazione : Invecchiamento nelle nostre cantine di gesso per almeno 4 anni prima del sboccatura

Sboccatura : 6 mesi prima della commercializzazione e tappatura in sughero naturale

Dosaggio : 5g/l

Formato : 75 cl

Note di degustazione : Colore di un rosa intenso e brillante. Il naso è discreto sul selce, la fragola di bosco e le ciliegie griotte candite. Poi si apre sulla confettura di ciliegie, l'uva passa, e un delicato tocco di miele. Il palato è ampio. È un vino goloso e lungo.

Abbinamento cibi et vino : Questo rosé è ideale per accompagnare il prosciutto affumicato (Coppa o Serrano). Si abbina bene con i formaggi a pasta dura (Comté), e anche con il risotto al salmone affumicato. I suoi Pinot rivelano con precisione i sapori di un petto d'anatra. È anche molto sorprendente con la cucina asiatica. Come dessert, gustatelo con un clafoutis di ciliegie. È un vino generoso e sensuale, particolarmente in estate. Apprezzatelo quando il sole splende durante le calde giornate estive. È rinfrescante come aperitivo. Durante il periodo natalizio, sublimera la degustazione delle brioche (il Panettone) vicino al fuoco, grazie alle sue note di frutta candita.

28, rue de Reims 51500 Rilly-la-Montagne France

+33(0)6 19 07 14 72 - champagne.veuve.lepitre@gmail.com - www.champagne-veuve-lepitre.com



«Bevi con moderazione: l'abuso di alcol è pericoloso per la salute»