

# LORiot-PAGEL - RÉSERVE VINTAGE 2013

CHAMPAGNE  
**LORiot-PAGEL**



#### La ricchezza di un'unica annata

Un'ottima vendemmia di un'unica grande annata per questo Champagne incredibilmente intenso e complesso.

#### BLEND:

40% Meunier  
30% Pinot Noir  
30% Chardonnay

Il 2013 è stato un anno atipico per la Champagne. La vendemmia è iniziata in ottobre per la prima volta in 20 anni.

I motivi sono: una freschezza eccezionale con una fioritura tardiva (fine luglio - 2 settimane di ritardo), bilanciata da un'estate calda e soleggiata ma anche tempestosa... Infine, il freddo e la pioggia sono arrivati a partire da settembre. È stata un'annata con grandi differenze nei tempi di raccolta a seconda degli appezzamenti, con una raccolta che si è svolta in 13 giorni.

L'annata 2013 si è conclusa con una resa di 12.000 kg per ettaro e un buon equilibrio tra acidità e zuccheri in tutte le tenute. Invecchiato per 8 anni per raggiungere la sua pienezza, la maturità, la complessità e la personalità di questa Réserve sono gli elementi che la contraddistinguono. Questo champagne millesimato è stato prodotto con le uve delle vigne più vecchie provenienti da 4 diversi cru, due dei quali sono Grand Crus (Cramant e Avize).

**VINIFICAZIONE:** vinificato in piccoli tini di acciaio inox. Fermentazione malolattica

**ABBINAMENTI AL CIBO:** questo Champagne Vintage da buongustaio è il compagno ideale per il foie gras su pane tostato, per le strisce di carne in pasta o per il tacchino arrosto con funghi porcini.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

**Colore:** Dorato con riflessi luminosi

**Aroma:** Agrumi, ciliegie fresche, fave di cacao, intensità

**Palato:** Ricco, strutturato, corposo, freschezza

**Dosaggio:** 8 g/l - Brut

Meunier 40% fruttato

Pinot Noir 30% struttura

Chardonnay 30% frizzantezza

**Imbottigliato:** 2 aprile 2014

**Invecchiamento:** 8 anni

**Produzione:** 5.000 bottiglie da 75 cl - 490 Magnum da 1,5 l

**Temperatura di servizio:** 9-10°C

**Potenziale di conservazione:** 5 anni

**PROVENIENZA:** Francia

**PRODUZIONE:** 4 crus della Valle della Marna (Festigny, Mareuil-le-Port, Nesles-le-Repons e Le Breuil) e 3 Grand Crus della Côte des Blancs (Avize, Cramant e Oger)

**FORMATI DISPONIBILI:** 75 cl - 150 cl

**EAN E CODICE PRODOTTO:**

Bottiglia 75 cl: 3760102374313 - 150 cl: 3760102374337

Cartone 75x6: 3760102374566 - 150x3: 3760102374368 150 cl

Codice 75 cl: 12057 - 150 cl: 12056

**PALLETIZZAZIONE:** (per bottiglia da 75 cl)

Bt x Ct	Ct x Strato	Strati x Plt	Ct x Plt
6	10	8	80

**SPECIFICHE PRODOTTO**

<b>NOME PRODOTTO</b>	
<b>FORMATO</b>	
<b>TIPOLOGIA</b>	
<b>ZONA PRODUTTIVA</b>	
<b>VITIGNO</b>	
<b>GRADO ALCOLICO</b>	
<b>COLORE</b>	
<b>SAPORE</b>	
<b>PROFUMO</b>	
<b>ZUCCHERI</b>	
<b>ACIDITÀ</b>	
<b>ALLERGENI</b>	
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	

**PACKAGING**

<b>ARTICOLO</b>	<b>MATERIALE</b>	<b>TIPO</b>	<b>PESO</b>
<b>BOTTIGLIA</b>			
<b>TAPPO</b>			
<b>CARTONE</b>			
<b>ETICHETTA FRONTALE</b>			
<b>RETRO ETICHETTA</b>			

Si ricorda che dal 1° Gennaio 2023 l'etichettatura dovrà riportare:

- 1) il codice identificativo del materiale d'imballaggio ai sensi della decisione 129/97/CE
- 2) indicazioni sulla raccolta

**PRODOTTO COMPLETO**

<b>ARTICOLO</b>	<b>BOTTIGLIA</b>	<b>CARTONE</b>	<b>ASTUCCIO</b>
<b>ALTEZZA</b>			
<b>DIAMETRO</b>		_____	
<b>LARGHEZZA</b>			
<b>LUNGHEZZA</b>			
<b>PESO</b>			
<b>EAN CODE</b>			

**PALLETTIZZAZIONE**

<b>ARTICOLO</b>	<b>EPAL</b>	<b>ALTRO</b>
<b>MISURA</b>		
<b>STRATI</b>		
<b>CARTONI PER STRATO</b>		
<b>TOTALE CARTONI</b>		
<b>TOTALE BOTTIGLIE</b>		
<b>PESO</b>		