

LORIENT-PAGEL - RÉSERVE VINTAGE 2013

CHAMPAGNE
LORIENT-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

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

PACKAGING

ARTICOLO	MATERIALE	TIPO	PESO
BOTTIGLIA			
TAPPO			
CARTONE			
ETICHETTA FRONTALE			
RETRO ETICHETTA			

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

ARTICOLO	BOTTIGLIA	CARTONE	ASTUCCIO
ALTEZZA			
DIAMETRO		_____	
LARGHEZZA			
LUNGHEZZA			
PESO			
EAN CODE			

PALLETTIZZAZIONE

ARTICOLO	EPAL	ALTRO
MISURA		
STRATI		
CARTONI PER STRATO		
TOTALE CARTONI		
TOTALE BOTTIGLIE		
PESO		