



ORPALE BDB GRAND CRU 2002

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **DENOMINAZIONE:** Champagne AOC
- **VITIGNI:** Chardonnay 100%
- **STATO/REGIONE:** Francia
- **GRADAZIONE:** 12.5%
- **FORMATO:** Bottiglia da 75 cl
- **VINIFICAZIONE:** è prodotto con il Metodo Champenoise, in Italia chiamato Metodo Classico, che prevede la rifermentazione in bottiglia e sboccatura.
- **AFFINAMENTO:** Il prodotto nasce con la vendemmia 2002, annata storica ed eccezionale nella regione. Un blanc de blancs complesso ed elegante. Riposa circa 144 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Il dosaggio zuccherino è 7 gr/lit.
- **COLORE:** nel calice lo champagne si presenta di colore giallo quasi dorato con vivi e vibranti riflessi luminosi.
- **PROFUMO:** il profilo olfattivo si presenta estremamente complesso e di buona finezza, note di frutta matura intrecciano ricordi che evocano l'affinamento e la speziatura dolce.
- **GUSTO:** è uno champagne di grande ricchezza e densità. Corpo cremoso ed equilibrato, ottime morbidezze iniziali ben bilanciate da una netta acidità finale. Persistente e saporito, un ottimo prodotto.
- **ABBINAMENTI:** è ottimo con i primi e i secondi di terra, oppure se abbinato ad un arrosto faraona ripiena con fichi caramellati e spinaci.



COME GUSTARLO

- **TEMP. IDEALE:** tra gli 8°C e i 10°C
- **BICCHIERE IDEALE:** il Ballon Flûte è ideale per champagne e spumanti prodotti con il Metodo Classico infatti questo particolare tipo di calice stretto con il fondo a punta favorisce l'effervescenza del vino (perlage) senza disperderlo.
- **QUANDO BERLO:** è uno champagne perfetto da bere subito, ma può evolvere bene se tenuto a riposare in cantina per 3 o 4 anni.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Un marchio storico e importante, De Saint Gall è un'espressione unica tra tutte le cantine dello champagne francese. Più della metà dei vigneti sono classificati Grand Cru e, questo piccolo dettaglio, ha posto fin dall'origine i presupposti affinché De Saint Gall fosse un brand di fama e successo attraverso i suoi prodotti di qualità. Più di dieci sono i centri di produzione e raccolta delle uve, ogni parcella di ogni villaggio viene vinificata separatamente. Innumerevoli sono i vini di riserva e le possibili combinazioni che ogni anno lo "chef de cave" ha a disposizione per presentare in commercio prodotti sempre all'avanguardia e di grande impatto.

Questo champagne della cantina De Saint Gall è ottenuto da sole uve chardonnay. Il prodotto nasce con la vendemmia 2002, annata storica ed eccezionale nella regione. Un blanc de blancs complesso ed elegante. Riposa circa 144 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Il dosaggio zuccherino è 7 gr/lit. Un vino capace di rimanere impresso nella memoria degli champagne di livello. Una cantina rinomata e conosciuta che colpirà il degustatore per la sua gamma ampia e i suoi importanti millesimati.