

La Piu Belle Champagne

96
PUNTOS

LA PIU BELLE
CHAMPAGNE
2009
The Tasting Panel &
The Somm Journal

MEDALLA
DE PLATA

LA PIU BELLE
CHAMPAGNE
2009
Wine Design &
Packaging Masters

MEDALLA
DE ORO

LA PIU BELLE
CHAMPAGNE
2009
Champagne
Masters

CUVÉE MILLÉSIME 2009

VARIETADES: 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir.

Nació bajo la estrella de la suerte de naturaleza abundante y surgió de la cosecha temprana de parcelas seleccionadas. La vendimia 2009 refleja la particularidad y la energía del La Piu Belle Champagne: un Cuvée asombroso de gran elegancia transmitida por la fresca característica del Chardonnay que se combina con la exquisita madurez que aporta una crianza de doce años en nuestras bodegas de caliza.

2009, UN AÑO PARTICULARMENTE CÁLIDO

El invierno le permitió al viñedo descansar con tranquilidad y las estaciones se subsiguieron con una primavera muy soleada y seca en Champagne, la cual marcó la tendencia para todo el verano hasta la vendimia.

Cosechamos uvas que eran más pequeñas que lo habitual, aunque contaban con una concentración de aromas mucho mayor. El Chardonnay que se cosechó antes mantuvo una gran frescura y una mineralidad justa. A su vez, el Pinot Noir, maduro y muy concentrado, aporta complejidad e intensidad a la mezcla.

En resumen, el efecto conjunto de la generosa naturaleza y la cosecha un poco anticipada de determinadas parcelas ayudó a crear este Cuvée extraordinario.

MEZCLA

Elaborado maravillosamente a partir de una mezcla 70% Chardonnay del mejor Crus en Côte de Blancs y 30% Pinot Noir, el La Piu Belle Champagne Cosecha 2009 es un Champagne excepcional, marcado por una increíble frescura y aromas seductores, gracias a los doce años de valor incalculable de crianza en nuestras bodegas.

NOTAS DE CATA

Su brillante color oro se combina con delicadas burbujas y un complejo y elegante perfume con aromas a críticos, membrillo, ciruela Mirabelle y avellana. Un auténtico testimonio de la mineralidad que caracteriza a nuestro terroir.

En el paladar, el 2009 no hace más que seducir al mostrar un equilibrio perfecto que se refleja en la frescura y la pulpa, la redondez y un final largo y persistente.



ALCOHOL:
12,5%.



CRIANZA EN BOTELLA:
12 años.



VINIFICACIÓN:
En cubas de acero
inoxidable.



DOSAGE:
5 g/L.



FORMATO:
750 ml.



DENOMINACIÓN DE
ORIGEN:
D.O. Ay, Francia.
Champagne.