

# Fleur De Passion

AOC 2006

**Diebolt-Vallois**

---

Lo champagne Fleur De Passion Aoc è il fiore all'occhiello della casa Diebolt-Vallois. Elaborati e invecchiato in botti questo champagne si produce solo nelle annate migliori. E' nato quasi per gioco nel 1993. Frutto di un esperimento andato a buon fine dopo aver conservato i vini dei migliori cru in alcune botti destinate alla cuvée Prestige. Le uve provengono da 7 - 8 appezzamenti di vecchie vigne piantate sulle colline del villaggio di Cramant.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Champagne

**Sottotipo** Blanc de Blancs

**Denominazione** AOC

**Annata** 2006

**Nazione di produzione** Francia

**Regione di produzione** Champagne

**Vitigno** Chardonnay 100%

**Gradazione** 12.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Oro brillante con riflessi verdolini, perlage molto fine e persistente

**Gusto** In bocca è fin dal primo assaggio eccezionale. Complesso ed elegante, è capace di armonizzare come nessun altro la nota minerale e la struttura cremosa. Le bollicine raffinatissime e seducenti avvolgono dolcemente il palato nell'interminabile finale

**Profumo** Naso fine ed ampio, caratterizzato da intense note erbacee, pane tostato e fiori bianchi, seguite da frutta e spezie dolci

**Abbinamenti** Primi con pesce importanti, formaggi a media stagionatura, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio** 10 - 12

## DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Est

**Età ceppi** Tra i 40 e i 60 anni

**Vinificazione** La fermentazione alcolica avviene in botti. No fermentazione malolattica, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica: tutto ciò che può sforzare il vino viene evitato al fine di mantenere ogni espressione di terroir

**Maturazione** In botti di vino di Borgogna