

# 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

<b>Tipo</b>	Champagne
<b>Sottotipo</b>	Blanc de Blancs
<b>Denominazione</b>	AOC
<b>Annata</b>	2006
<b>Nazione di produzione</b>	Francia
<b>Regione di produzione</b>	Champagne
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Oro brillante con riflessi verdolini, perlage molto fine e persistente
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	Naso fine ed ampio, caratterizzato da intense note erbacee, pane tostato e fiori bianchi, seguite da frutta e spezie dolci
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce importanti, formaggi a media stagionatura, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Età ceppi</b>	Tra i 40 e i 60 anni
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Maturazione</b>	In botti di vino di Borgogna