“Non possiamo essere ovunque. Il tempo è limitato, la vita è una sola. L’unico vero obiettivo è realizzare qualcosa di autentico e renderlo significativo.” Cédric Bouchard

La Haute-Lemblé

Chardonnay



Questo Champagne è un Blanc de Blanc (100% Chardonnay) ottenuto da una singola parcella, impiantata con viti di circa 12 anni, situata nel comune di Celles-sur-Ource.
La produzione del Domaine Roses de Jeanne si distingue per l’impiego esclusivo del mosto fiore, originato dalla sola prima pressatura delle uve.
La prima fermentazione avviene in acciaio mediante l’impiego di lieviti indigeni. Segue la presa di spuma in bottiglia: un processo lento e controllato che determina la nascita di un perlage finissimo e di grande persistenza.
Dopo una sosta sulle fecce fini della durata di 46 mesi, la cuvée La Haute-Lemblé viene proposta in purezza, senza l’aggiunta del liqueur de dosage.

Tipologia Champagne Blanc de Blancs

Zona di produzione Francia Champagne Côte des Bar

Denominazione d'origine AOC Champagne

Dosaggio Zero

Vitigno Chardonnay