

# DIADEMA BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

## VINTAGE 2002

L. 0,75

<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Champagne - Francia
<b>VITIGNI</b>	100% Chardonnay proveniente dai Grands Crus: Avize, Mesnil-sur-Oger e selezioni di parcelle Maison.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura tradizionale Champenois, decantazione e travaso per gravità, fermentazione alcolica regolata a 18°C in piccole vasche inox, invecchiamento "sur lies", fermentazione malolattica e remuage a mano.
<b>INVECCHIAMENTO</b>	minimo 48 mesi.
<b>TENORE ALCOLICO</b>	12 %
<b>MODALITA' DI SERVIZIO</b>	La temperatura ideale è tra i 6 e gli 8 gradi, ottenuta con raffreddamento nel secchiello.
<b>CARATTERI ORGANOLETTICI</b>	

Prodotto esclusivamente da uve Chardonnay, che conferiscono alla Cuvée una delicata ricchezza e un'incomparabile espressione di bouquet dove si fondono rotondità ed eleganza. Il colore è giallo paglierino con riflessi oro verde. Il perlage è persistente. Al naso è dominato dagli aromi floreali dei fiori bianchi che gli conferiscono finezza ed eleganza. Alla bocca è potente, ricco e di grande persistenza.



# DIADEMA BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

## VINTAGE 2002

Lt. 0,75

<b>LOCATION AND PRODUCTION</b>	Champagne Region - France
<b>VARIETIES</b>	100% Chardonnay sourced from the Champagne Grands Crus: Avize, Mesnil-sur-Oger, and selections from plots of Maison.
<b>VINIFICATION</b>	Traditional Champagne-method pressing and static settling, followed by fermentation at 18°C in small stainless steel fermenters, ageing on the lees, malolactic fermentation, and manual riddling.
<b>AGEING</b>	minimum 48 months.
<b>ALCOHOL CONTENT</b>	13,5 %
<b>SERVICE TEMPERATURE</b>	Recommended serving temperature of 6-8°C, by using a traditional ice bucket.
<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	

The Chardonnay grapes that are exclusively used to produce this Cuvée infuse it with a refined complexity and a nonpareil bouquet that marries together elegance and velvet smoothness.

It greets the eye with a gold-flecked straw yellow, and develops a lingering cascade of fine bubbles. A refined florality reigns on the nose, with spring blossoms lending true finesse.

The palate displays power, richness, and seductive length.

