LEVERT FRÈRES
Depuis 1595

CRÉMANT DE BOURGOGNE
BLANC DE NOIRS

Nel comune di Mercurey, nella Côte Chalonnaise, Levert Frères è una delle realtà storiche della Borgogna, con origini che risalgono al 1595. Specializzato nella produzione di Crémant de Bourgogne con metodo tradizionale, l'azienda mantiene una dimensione contenuta con 9 ha di proprietà. Le uve PInot Noir sono vinificate in bianco secondo metodo tradizionale; questa tipologia rappresenta una delle espressioni più strutturate e gastronomiche della Borgogna spumantistica.

Cuvée	Crémant de Bourgogne - metodo classico
Varietà	Pinot Noir
Zona di produzione	Mercurey - Côte Chalonnaise
Suolo	Marne argillo-calcaree
Dosaggio	Brut
Affinamento sui lieviti	48 mesi
Formato disponibile (L)	0.75

Vinificazione: La vendemmia è manuale e la vinificazione segue il metodo tradizionale con seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per diversi mesi, che contribuisce allo sviluppo di complessità aromatica e cremosità del perlage.

Caratteri organolettici: Colore giallo dorato più intenso rispetto al Blanc de Blancs, con riflessi caldi e un perlage fine ma più materico.
Il bouquet è più ricco: emergono note di piccoli frutti rossi come ciliegia, lampone e ribes, accompagnate da sfumature più mature di frutta secca, spezie dolci e talvolta miele con l'evoluzione. Questo profilo aromatico è tipico dei Crémant da uve nere, più corposi e persistenti.
Al palato è ampio e strutturato, con una maggiore rotondità e una texture cremosa. L'acidità resta presente ma più integrata, sostenendo un sorso ricco e persistente. Il finale è lungo, con ritorni fruttati e leggermente speziati.

Abbinamenti ideali: È un Crémant versatile a tavola: si abbina bene a carni bianche, pollame, salumi delicati, ma anche a piatti più saporiti come funghi, preparazioni al forno e cucina leggermente speziata.
Temperatura di servizio: 6–8 °C.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

LEVERT FRÈRES È DISTRIBUITO DA: CDV COMPAGNIA DEL VINO
COMPAGNIA DEL VINO
Partner delle Famiglie del Vino dal 1997
compagniadelvino.it