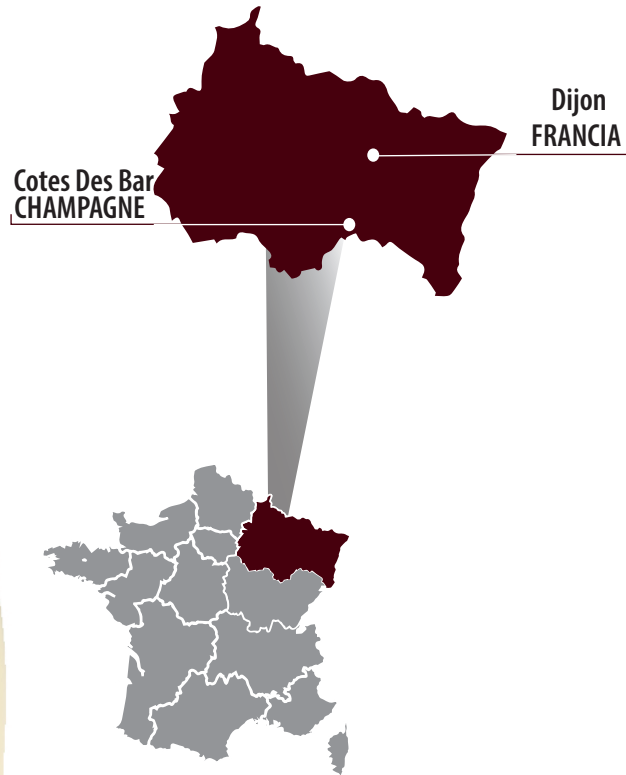


CHARLES LEGEND BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE

Chardonnay



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Charles Legend es un guiño a la influencia de Carlos II de Inglaterra quien, exiliado en Francia, se enamoró de los vinos de Champagne e hizo importar barricas a Londres a su regreso al trono de Inglaterra en 1660. Los ingleses, que tenían una cultura de los vinos espumosos (cerveza, sidra, etc.), tapones de corcho y botellas más resistentes que en Francia, desarrollaron luego los primeros pries de mousse en el vino de Champagne, en particular agregando azúcar de sus colonias en el Caribe. El éxito fue tal que se extendió a todas las cortes europeas. Las uvas con las que se elaboran los champagnes de Charles Legend son naturalmente más ricas en azúcar debido a la cantidad de luz solar que reciben, y esto les permite reducir la cantidad de azúcar añadida durante la elaboración.

NOTAS DE CATA

Este champagne se presenta con un atractivo color amarillo con sus diversos reflejos.

La primera nariz es muy halagadora con flores de ciruela y espino mezclado con frutas blancas frescas, manzanas y tonos cítricos.

En boca se percibe una sensación suave y coriácea, luego poco a poco se van revelando tonos anaranjados y manzana. Algunas notas de ciruelas amarillas aportan complejidad y buena longitud en boca.



Vinícola / Enólogo:
Charles Legend



Grados de Alcohol:
12 % Alc.



Cépage:
Chardonnay



Temperatura de Consumo:
8 - 10 °C.



Vinificación:
Envejecemos esta cuvée en barricas de roble francés (2 años en Great White Burgundies), lo que le da un acabado amaderado muy ligero.