



Champagne Brut La Loge 1998 Michel Furdyna

Vitigni:	Pinot Nero 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12.5%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Côte des Bar
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Annata:	1998
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Pinot Nero

Un millesimo da collezione o per festeggiare un anniversario. La Loge arriva dalla vigna di Pinot Nero con i ceppi più vecchi (over 40). Possiamo con questa cuvée apprezzare l'entusiasmante evoluzione del La Loge, che nelle versioni più recenti si è sempre caratterizzato per i caratteri di sobrietà, finezza e allungo. Ritroviamo qui uno Champagne che ha sviluppato pienezza e complessità, ribadendo al gusto equilibrio e, soprattutto, salinità. Il calice della staffa per un festeggiamento ma si può gustare anche in solitaria ma con una fumata lunga di pipa.