

Champagne La Grace d'Hakamiah Grand Cru di Philippe Glavier

Il curioso nome tira in ballo Hakamiah, angelo guardiano che aumenta la luminosità interiore facendo sì che le parole di chi lo ha come entità custode riflettano il pensiero.

Il vino, più prosaicamente, è un assemblaggio di uve di Chardonnay provenienti da quattro dei territori più vocati del mondo per quest'uva: i villaggi di Cramant, Avize, Oger e Le Mesnil sur Oger, tutti classificati Grand Cru. Il dosaggio di 4 g/l, che gli consente di uscire come extra brut, gli dona una fisionomia scattante, sebbene il corpo del vino non sia affatto esile.

Anzi, ha un naso di frutta esotica, piante grasse e fiori di campo, fa seguito una silhouette gustativa ampia e materica, declinata tuttavia più in finezza che in potenza, con uscita su note speziate e di pasticceria piuttosto complesse. Basso grado alcolico, 12%, classe soffusa, duttilità d'abbinamento: piacerà a molti.



Vitigni:
Chardonnay 100%

Gradazione alcolica: **12%**

Zona di produzione estera:
Champagne

Denominazione vino:
Champagne AOC