



ACQUISTATO IL .....

**Champagne Secret des Bulles Grand CRU**



*Svinando*

**Il segreto delle bollicine francesi**

Dai vigneti di Verzy, Montagne de Reims. Due terzi di Pinot Noir e un terzo Chardonnay. Nasce così Secret des Bulles, Champagne NV, ossia senza annata, prodotto da Lepreux Penet. Una bollicina gradevolissima che si presta perfettamente a infinite interpretazioni. Dall'aperitivo raffinato con crudi di mare al classico abbinamento con pesci e carni bianche. Nasce da una vinificazione tradizione a cui segue un affinamento in acciaio. La presa di spuma e la successiva maturazione in bottiglia avviene nelle belle crayères, ossia le tradizionali cantine di gesso di proprietà dell'azienda dal 19esimo secolo, e si protrae per almeno 3 anni. Nel calice ha un colore dorato e un'effervescenza fine e regolare. Naso che unisce i frutti a polpa bianca e i frutti rossi, con già alcune intriganti note di evoluzione. In bocca è pieno, fresco e croccante. Ottimo l'equilibrio generale.

Una bella e antica storia di famiglie e di vino. Nella Champagne, a Verzy, uno dei villaggi più interessanti della Montagne de Reims, si trova Champagne Lepreux-Penet. La storia della cantina ha origine verso la fine del 1700. A quel tempo in Francia impazziva la Rivoluzione e Basle Penet acquista le sue prime parcelle di vigneto. Inizialmente si limita a coltivare le uve e a conferirle a negozianti dotati di impianti di pressatura. Poi, con il passare degli anni, la cantina si struttura e inizia a lavorare in proprio le uve coltivate, fino al momento in cui, e siamo ormai verso la metà del 1900, compie il grande salto e esce sul mercato con la marca di Champagne Jean-Marie Penet, pronipote del fondatore. La figlia di Jean-Marie, poi, si sposa con Jean-Paul Lepreux e dalla loro unione nasce la marca attuale. Oggi alla guida della piccola maison c'è Virginie e il genero François. Di generazioni ne sono passate ormai otto ma ancora oggi tutto è fatto manualmente nel rispetto delle tradizioni, con metodi tipici di produzione dello Champagne.

**La Vigna**

**Terreno** Calcareo con strato gessoso profondo.

**Esposizione** Est, Sud-Est

**Allevamento** Chablis-Guyot

**Densità imp.** 8000 ceppi per ettaro

**Il Vino**

**Tipologia** Champagne Brut

**Provenienza** Francia

**Uve** 66% Pinot Noir, 33% Chardonnay

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 8°C

**Quando Berlo** Entro 5 anni dalla sboccatura

**Abbinamento** Arrosto di vitello con spugnole

**Vinificazione** Affinamento in acciaio e maturazione in bottiglia nelle crayères, le tradizionali cantine di gesso, per almeno 3 anni.

**Sensazioni** Si presenta con una leggera veste dorata ed una effervescenza fine e regolare. Un naso pulito e accattivante che unisce frutti a polpa bianca e frutti rossi con alcune note di evoluzione (noci, curry). Al palato ha un attacco pieno, fresco e croccante, che mostra un buon equilibrio generale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821