



ACQUISTATO IL

Champagne Pierre Brigandat Blanc de Noirs Brut

NV

Elegante e raffinato



Svinando®

Siete appassionati di Pinot Noir? Amate i grandi Champagne Blanc de Noirs. Bene. Questa è la bottiglia che fa per voi. Perché non solo si tratta di un grande vino della Champagne. Non solo proviene da vigne di età media superiore a 50 anni. Ma è anche un prodotto attento all'ambiente, da una vigna Bio, dove vengono anche praticate tecniche biodinamiche. In cantina, invece, il produttore utilizza solo lieviti naturali per la fermentazione primaria che avviene in vasche d'acciaio rivestite di smalto, dipinte con colori vivaci e allegri (solo per dare un po' di vita alla cantina). La Cuvée è il risultato di un assemblaggio di vini di riserva e viene fatto maturare sui lieviti per oltre 3 anni. Champagne vivace e concentrato, richiama i dolci aromi dei frutti di bosco, il biscotto e un'affascinante nota minerale. Blanc de Noirs elegante e raffinato, perfetto come aperitivo o a tutto pasto. Si abbina bene a pesci e crostacei o, volendo, anche con preparazioni delicate a base di carni bianche.

Piccolo produttore, grandi vini. Questa, in estrema sintesi, è la storia di Pierre Brigandat. Una storia ancora breve, per la verità, dato che il suo primo Champagne è stato commercializzato solo nel 1993. Il tutto grazie a un appezzamento, da tempo di proprietà della sua famiglia, di poco più di 8 ettari. Ci troviamo nell'area della Côte des Bar. Fino ad allora, infatti, la famiglia Brigandat vendeva le proprie uve a grandi case e négociants. Quella di mettersi alla prova con la trasformazione è stata senza dubbio una scelta quanto mai azzecata, considerando l'attuale piccola produzione di vini di alta qualità. Gli Champagne della piccola Maison, tutti lavorati rigorosamente in acciaio, sono sempre caratterizzati da una medesima cifra stilistica. Precisa e apprezzabile. Vini biologici, in campagna vengono anche utilizzate delle pratiche tipiche dell'agricoltura biodinamica. In cantina, invece, è previsto solo l'uso di lieviti naturali e di affinamenti in bottiglia medio/lunghi.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia AOC Champagne

Provenienza Francia

Uve 100% Pinot Noir

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce.

Vinificazione

Sensazioni

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