



ACQUISTATO IL

Champagne Marie Ledru "Cuvée Goulte" Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut 2015

Pieno e potente



Svinando

Champagne Grand Cru, Blanc de Noirs, Cuvée du Goulte, Extra Brut di Marie-Noëlle Ledru nasce da uve Pinot Noir coltivate ad Ambonnay, sulla Montagne de Reims. Questo villaggio è rinomato per i suoi terreni calcarei e gessosi, che conferiscono alle uve una mineralità vibrante e una complessità aromatica unica. La classificazione Grand Cru in Champagne identifica i migliori vigneti della regione, considerati di qualità superiore. Blanc de Noirs, questo Champagne è prodotto esclusivamente da uve a bacca nera, in questo caso Pinot Noir. Vino complesso e sfaccettato, questo Champagne regala un'esperienza di degustazione unica. Al naso si percepiscono note di frutti di bosco, spezie, liquirizia e cenni minerali. Il gusto è pieno e potente, con una bella acidità che accompagna un finale persistente e sapido. Perfetto per accompagnare piatti a base di carne, anche rossa, formaggi stagionati e primi piatti di media struttura. Vino di grande personalità, questa è un'etichetta da non farsi sfuggire per gli amanti dei Blanc de Noirs e più in generale degli Champagne di carattere.

Marie-Noëlle Ledru è una vignaiola di Ambonnay, sulla Montagne de Reims, conosciuta per la sua forte identità e la coerenza del suo lavoro. I suoi Champagne, frutto di Pinot Noir e Chardonnay, sono espressione di un terroir unico e di un'anima sensibile. Negli ultimi anni, i vini di Marie-Noëlle sono diventati oggetto di speculazione economica, con prezzi alle stelle e aste per aggiudicarsi le poche bottiglie disponibili. Nel 2011, infatti, Marie-Noëlle ha perso i due terzi della sua vigna a causa di vicende ereditarie. E nel 2017 ha smesso di imbottigliare, conferendo il mosto ad altri produttori. Nel 2020 ha lasciato il lavoro in vigna, affittando i suoi terreni. Nonostante le difficoltà, Marie-Noëlle ha deciso di continuare a produrre occasionalmente piccole quantità di vino. Le bottiglie che arrivano sul mercato sono frutto di una scelta libera e non di pressioni esterne. Bere un Champagne di Marie-Noëlle Ledru significa non solo degustare un grande vino, ma anche sostenere una donna dal profondo legame con la sua terra e con la sua tradizione.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Champagne AOC

Provenienza Champagne

Uve Pinot Noir 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione Ecco il paradigma: esempio di ciò che significa Blanc de Noirs ad Ambonnay nella lettura che propone Marie-Noëlle Ledru. Complessità, spessore, austerità, sottile eleganza, quasi a ricordarci che il lusso è qualcosa di sfumato e fine. Da bere nel tardo pomeriggio, prima della cena, da solo, assaporandolo lentamente, oppure a tavola, dinamico e potente, su ogni portata. Da bere con le giuste persone, gli amici veri.

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