



ACQUISTATO IL

Champagne "Nos Pas Dans la Craie" Chardonnay Nature

Quattro passi... nel gesso



Svinando

Nos Pas Dans la Craie, ossia "I nostri passi nel Gesso", rappresenta un' esplorazione del terroir e della tradizione. Ma procediamo con ordine. Si tratta di uno dei buoni Champagne proposti da Maison Marie Copinet. Nello specifico è un Blanc de Blancs, realizzato al 100% da uve Chardonnay provenienti da un unico appezzamento a Cuchery. Questo villaggio, situato nella Côte des Blancs, è rinomato per la sua capacità di conferire agli Chardonnay una mineralità vibrante e una complessità aromatica unica. Un unico appezzamento di oltre 40 anni, dove viene praticata una viticoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente, con l'obiettivo di preservare l'integrità del frutto e l'espressione del terroir. La scelta di utilizzare solo uve Chardonnay per questo Champagne permette di esaltare le caratteristiche di questo vitigno nobile. Il risultato è un vino dal colore giallo paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono aromi di agrumi, frutta a polpa bianca, fiori bianchi e note minerali. Il gusto è fresco e vibrante, con una bella acidità che accompagna un finale persistente e minerale. Il dosaggio zero è poi una scelta stilistica che permette di esaltare la mineralità del terroir e l'autenticità del vino. Questo Champagne si abbina bene ad antipasti di pesce, primi piatti leggeri e carni bianche. Da stappare ancora giovane, per apprezzarne al meglio la vivacità e l'espressione fruttata.

Perla nascosta della Côte de Sézanne, la tenuta di Marie Copinet, erede del rinomato produttore di Champagne Jacques Copinet. A condurla oggi è Marie-Laure insieme al marito Alexandre. I vigneti, che si estendono per 9 ettari, sono composti da un blend di Chardonnay (45%), Pinot Noir (35%) e Pinot Meunier (20%). Lo stile di vinificazione di Marie-Laure si contraddistingue per la grande semplicità e immediatezza. L'obiettivo, infatti, è quello di creare vini che siano espressione del territorio e del vitigno, senza artifici o forzature. Il risultato è una gamma di Champagne eleganti e raffinati, caratterizzati da profumi fruttati, freschezza e una piacevole bevibilità. L'approccio innovativo di Marie-Laure alla vinificazione le ha permesso di conquistare un posto di rilievo nel panorama dello Champagne contemporaneo. I suoi vini, apprezzati da critici e appassionati.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Champagne AOC

Provenienza Champagne

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Parcellare di Cuchery dove si ripresenta una versione di Meunier tratta da suoli più ricchi e grassi e con la volontà di andare oltre la contemporaneità. Ci sono volumi, è vero, ma anche quelle sfumature e sfaccettature che spiazano il degustatore abituato alla tradizione.

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