



ACQUISTATO IL .....

**Champagne Bulles Noirs Grand Cru**



*Svinando*

**La magia del Pinot Noir dalla montagna di Reims**

100% Pinot Noir. Basterebbe questo per far accendere, nella mente di tanti appassionati, il desiderio di possedere questo raffinato Champagne. Perché non esiste vitigno più interessante e versatile di questo, capace di esprimersi a livelli altissimi quando viene coltivato, come in questo caso, su un terreno dalle caratteristiche uniche. Siamo sulla montagna di Reims, da dove provengono buona parte delle uve destinate a dar vita a tanti blasonati Champagne. Raccolta manuale, pressatura di tutto il grappolo (raspi compresi), fermentazione alcolica e malolattica in tini d'acciaio. Segue poi un affinamento in bottiglia di almeno 4 anni. Il risultato finale è una bolla di grande intensità, caratterizzata da un bel colore giallo paglierino. Al naso aromi fruttati, con gli agrumi in primo piano, la frutta a polpa bianca a dargli man forte, poi frutta secca. In bocca è opulento ma sempre molto fresco. Ritornano gli aromi percepiti in precedenza con una lunga persistenza.

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 bru

**Provenienza** Francia

**Uve** 100% Pinot Noir

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 8° C

**Quando Berlo** Entro i 5 anni dalla sboccatura

**Abbinamento** A tutto pasto; petto d'anatra caramellato

**Vinificazione** Pressatura di tutto il grappolo, fermentazione alcolica e malolattica in tini d'acciaio. L'affinamento in bottiglia per almeno 4 anni è svolto nelle crayères (le tradizionali cantine di gesso). il 40 % del vino di riserva è elaborato con la tecnica del metodo solera in acciaio

**Sensazioni** Con un bel colore giallo paglierino, rileva un profondo sentore di aromi fruttati (agrumi, frutta secca). Al palato si presenta corpolento e denso di freschezza dove si ritrova il gusto del frutto.

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