



ACQUISTATO IL .....

Cremant du Jura "L'Esprit" Chardonnay

2016

## Semplicemente Chardonnay



Un'altra bella espressione dello Chardonnay. In questo caso interpretato come bollicina metodo classico, proveniente, però, da una regione molto particolare della Francia Sud orientale, la Jura. Qui Marcel Cabelier produce questo Crémant, lo spumante metodo classico prodotto fuori dalla regione dello Champagne, che, come si intuisce dal nome, vuole rappresentare il vero "Esprit Chardonnay", lo spirito del vitigno. Perlage fine, nel calice questo interessante spumante si presenta di un bel colore giallo dorato brillante. Al naso rivela profumi intensi ed eleganti. Note di frutta esotica e agrumi canditi, seguiti da sentori minerali e note tostate. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un bel sapore fresco e cremoso allo stesso tempo. Piacevolmente sapido, regala una lunga persistenza piacevole. Ottimo con piatti a base di pesce, ovviamente, e con il classico sushi.

Lo Jura è una piccola regione vitivinicola della Francia orientale, situato nella regione della Franche-Comté. Meno conosciuta di altre regioni, vi si producono vini fortemente caratterizzati dalla grande varietà dei terreni che vi si trovano. Tra i protagonisti di questa terra c'è sicuramente Marcel Cabelier, che all'inizio degli anni Novanta, con il desiderio di far riconoscere la qualità dei suoi prodotti, è stato uno dei ideatori della DOP Crémant du Jura, a cui appartengono i suoi vini. Oggi Marcel non è più attivo in cantina ma continua a lavorare nei vigneti durante la vendemmia.

### La Vigna

|                     |          |
|---------------------|----------|
| <b>Terreno</b>      | Calcareo |
| <b>Esposizione</b>  | Nord     |
| <b>Allevamento</b>  | Guyot    |
| <b>Densità imp.</b> | 4500     |

### Il Vino

|                       |                                                                            |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipologia</b>      | Spumante Metodo Classico Brut DOC                                          |
| <b>Provenienza</b>    | Francia                                                                    |
| <b>Uve</b>            | Chardonnay 100%                                                            |
| <b>Gradazione</b>     | 11% vol                                                                    |
| <b>Temp. Servizio</b> | 10 gradi                                                                   |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 5 anni                                                               |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivo, Menu di pesce                                                   |
| <b>Vinificazione</b>  | vinificazione in acciaio, 24 mesi sur lie con rifermentazione in bottiglia |
| <b>Sensazioni</b>     | Bollicina fine con profumi di crosta di pane e fiori bianchi               |

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