ACQUISTATO IL .....

Champagne Baron Fuenté Brut Tradition

La rappresentazione perfetta del Meunier della Marna

Questa cuvée è la rappresentazione perfetta del Pinot Meunier della Vallée de la Marne. Questa varietà si trova perfettamente a suo agio sulle belle colline che definiscono l'area di Charly-sur-Marne. Il Pinot Meunier, che alcuni considerano il vero Re dello Champagne, in questo caso rappresenta circa il 70% della cuvée. Mentre il 30% rimanente è Chardonnay. Dopo la vinificazione, l'affinamento in cantina si protrae per almeno 2 anni. Nel calice si presenta di un bel colore giallo brillante, reso vivace dall'abbondante e sottile perlage che dal fondo del bicchiere sale incessante fino alla superficie. Il suo bouquet è discreto ed elegante, con un accenno di brioche e di frutta confit. Poi marmellata e un tocco di miele. In bocca è morbido, con un notevole equilibrio e un'innegabile eleganza. Grazie al suo moderato dosaggio, circa 8 grammi di zucchero per litro, questo Champagne si rivela estremamente versatile. Piacevole come aperitivo, con piccole tapas dolci e salate, ma anche in abbinamento a formaggio di capra e a frutta secca.

Nella home page del sito della Baron-Fuenté si legge: "Il nostro obiettivo non è altro che l'eccellenza... Per la famiglia Baron-Fuenté, l'eccellenza non è solo un valore, fa parte del nostro spirito". Del resto sarebbe difficile immaginare qualcosa di diverso, dato che quella che conduce l'azienda oggi è la stessa famiglia che possiede i vigneti di Charly-sur-Marne fin dal XVII secolo. Gli appezzamenti si trovano sulle meravigliose colline della Valle della Marna, a Ovest della regione vinicola dello Champagne. La storia della Maison Baron-Fuenté, però, inizia ufficialmente solo nel 1962, quando Gabriel Baron e Dolorès Fuenté ricevono 1 ettaro di viti dal padre di Gabriel come regalo di nozze. Nel 1983, poi, i figli di Dolorès e Gabriel decidono di entrare in azienda per continuare l'opera dei genitori e farla prosperare. Sophie, in particolare, grazie a suo padre impara l'impegnativo lavoro di viticoltore, acquisendo una sensibilità tutta particolare nella gestione dei vigneti della Champagne. Ignace, invece, si occupa della cantina, impartendo ai vini di casa uno stile molto personale. Oggi Sophie e Ignace Baron sono orgogliosi proprietari di un vigneto di 40 ettari. In attesa dell'arrivo della nuova generazione, ovviamente...

La Vigna

Terreno	Alluvionale
Esposizione	Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	6700

Il Vino

Tipologia	Champagne Brut
Provenienza	Francia
Uve	chardonnay 30%, pinot meunier 70%
Gradazione	12.5
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Affinamento in cantina: 2 anni sui lieviti
Sensazioni	La sua veste è traslucida e le sue vivaci bollicine formano un bel cordone. Il profumo è al tempo stesso discreto ed elegante, con sentori di brioche e poi di frutta confit, purea di frutta, con un tocco di miele. Al palato è morbido ed elastico con un notevole equilibrio che traduce la purezza e l'eleganza di questa cuvée.

© 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