



ACQUISTATO IL

Champagne J. Charpentier Millésime Extra Brut 2016 2016

E' il millesimo a parlare



Svinando

La tradizione della Champagne è chiara. Quando un'annata, un millesimo, è davvero eccezionale. Quando cioè le uve raccolte in quel particolare momento, in quel particolare vigneto sanno davvero raccontare qualche cosa di più, in quel caso, e solo in quello, si può pensare di valorizzarle con un Millésime. In questo caso Charpentier non si smentisce e propone un Extra Brut 2016 davvero super tradizionale e godibile. Proveniente dalla Vallée de la Marne, e per la precisione dal villaggio di Villers-sous-Chatillon, questo Champagne nasce da un assemblaggio di Chardonnay, per la metà della massa, e i due Pinot che si dividono in egual misura l'altra metà della vasca. Prima fermentazione alcolica in tini termoregolati e botti di rovere, le basi in questo caso subiscono anche la fermentazione malolattica, perdendo un po' di acidità ma acquisendo una profondità davvero invidiabile. Per il resto, come dicono gli esperti, è l'anno a parlare. Ad esprimere al meglio le sue caratteristiche. Ecco allora nella 2016, una bolla ampia, fruttata ma anche molto profonda e salina. La bottiglia giusta per chi cerca uno Champagne pronto subito, dal basso dosaggio zuccherino. Colore oro chiaro e brillante, con bollicine fini e delicate, al naso si rivela fresco, con un netto aroma floreale. In bocca è fresco, con note di frutta bianca, pompelmo e un morbido finale. Perfetto per accompagnare a tutto pasto un pranzo o una cena tra amici. Ottimo con il pesce, ideale con le carni bianche.

J. Charpentier rappresenta la Vallée de la Marne più tradizionale. Ci troviamo sulla riva destra del fiume, dove gli Champagne si producono ancora come una volta, con il Pinot Meunier a farla da padrone, con quei suoi toni fruttati e freschi, in uno stile classico e piacevolmente facile. Oggi a guidare la maison è Jean-Marc Charpentier. Produttore certificato "Haute valeur environnementale", la sede dell'azienda si trova a Villers-sous-Chatillon. 17 ettari complessivi, suddivisi tra Pinot Meunier, per oltre la metà della superficie totale, Pinot Noir e Chardonnay, per la parte restante. Bottiglie prodotte, circa 170.000.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Champagne
Provenienza	Vallée de la Marne
Uve	chardonnay 50%, pinot noir 25%, pinot meunier 25%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di Carne
Vinificazione	Vinificazione: Prima fermentazione alcolica in tini termoregolati e vasche di rovere, seguita da fermentazione malolattica.
Sensazioni	Colore oro chiaro e brillante, bollicine fini e delicate. Naso fresco con aroma floreale che propone una bella lunghezza. Bocca fresca che rivela note di frutta bianca, pompelmo e morbide note finali.

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