ACQUISTATO IL .....

Champagne Alain Mercier "Sagacité" Brut

Intelligente per davvero

Si chiama Sagacité, letteralmente "sagacia". E sagace, nel senso di intelligente, questo Brut targato Alain Mercier lo è per davvero. E' un assemblaggio di Pinot Meunier per il 40%, Pinot Noir nella stessa percentuale e Chardonnay a chiudere con un 20%. Quel tanto che basta per donare un po' di eleganza e finezza ai due grandi vitigni a bacca nera della regione. Cuvée Brut Sagacité stupisce nel calice per il suo bel colore giallo pallido, con una perfetta brillantezza, accompagnata da un'effervescenza vivace e persistente. Al naso, poi, si sviluppano note di frutta fresca, con agrumi, pesca e pera su tutti, seguiti da richiami vegetali di bosso e ginestra. In bocca, invece, si rivela uno Champagne rotondo, potente e sorprendentemente fruttato. La struttura è buona ma non eccessiva e il finale decisamente rinfrescante. Ideale come aperitivo, questo Champagne sorprende per il sorso morbido e cremoso, tanto da poter tranquillamente seguire i commensali anche a tavola. Il moderato residuo zuccherino lo rendono snello e dinamico. Davvero godibile, calice dopo calice. Attenzione, però, una bottiglia difficilmente è sufficiente!

33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir. E' così che Alain Mercier ha suddiviso i suoi 9 ettari di proprietà. La sede dell'azienda è a Passy-sur-Marne, nella regione di Aisne. Per gli amanti dello Champagne questo significa che ci troviamo nella zona denominata Vallée de la Marne, la più a Ovest della denominazione, dove il fiume mitiga le bizze di un clima dispettoso e dove, in genere, il Pinot Meunier la fa da padrone. Non in questo caso, però. RM, Récoltant manipulant, Alain Mercier produce annualmente circa 80mila bottiglie, all'insegna della tradizione. Bollicine fresche e croccanti, immediate, da bere in ogni occasione. Oggi in cantina è il figlio Romain a guidare le sorti dell'azienda, ben instradato dal padre. Determinato a dare la sua impronta, senza per questo rinnegare i trascorsi di famiglia. I suoi Champagne vengono definiti "affidabili" con prezzi (super) concorrenziali.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Champagne
Provenienza	Aisne
Uve	Pinot meunier 40%,Pinot noir 40%, Chardonnay 20%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	La nostra Cuvée Brut Sagacité ha un colore giallo pallido con una perfetta brillantezza, accompagnata da un'effervescenza vivace e persistente. Al naso si sviluppano note di frutta fresca (agrumi, pesca, pera), bosso e ginestra. Al palato è uno champagne rotondo, potente e sorprendentemente fruttato. La sua struttura leggera offre un finale rinfrescante.

© 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