



ACQUISTATO IL

Champagne "Solescence" Brut Nature

NV

Quando il gioco si fa duro...



Svinando

Quando il gioco si fa duro... In Champagne si inizia a giocare. E lo si fa con le armi migliori per portare a casa il giusto risultato. In questo caso, per esempio, le uve utilizzate per l'elaborazione di questo Champagne provengono solo da tre parcelle, di tre villaggi classificati Premier Cru. Stiamo parlando di Pierry, Dizy e Vertus. Ma non basta. Oltre alla qualità della materia prima, lo Champagne Solescence Nature di Sélèque nasce anche da una lunga sosta sui lieviti che donano al vino aromi fruttati al naso e maturi al palato. La Cuvée in questo caso è composta da un 50% di Chardonnay, con il 40% di Pinot Meunier e un 10% di Pinot Noir. Le basi vengono elaborate per il 70% in acciaio inox, mentre il rimanente matura in botti di rovere. Lo stile della cantina è dato anche dall'imbottigliamento senza filtrazione né affinamento. Nel bicchiere questo Champagne si rivela una sinfonia raffinata, vino dotato di un suo perfetto equilibrio naturale. E' lo Champagne da proporre senza esitazioni in abbinamento con frutti di mare ma anche, e probabilmente soprattutto, quando il piatto è particolarmente saporito. Per gli appassionati di cucina fusion, in particolare, è la bolla che non delude mai nessun accostamento. Anche quelli più azzardati.

Vallée de la Marne. Una delle rinomate zone della Champagne. E' qui che opera J-M Sélèque. La sede si trova a Pierry, Coteaux Sud d'Epernay, ossia a Sud della capitale della Champagne. Si tratta di un piccolo RM, ossia un "Récoltant Manipulant", un viticoltore che produce e commercializza Champagne con la propria etichetta, solo a partire da uve provenienti dai suoi vigneti, ed elaborate nelle sue cantine. Nello specifico Sélèque può contare su 9 ettari di proprietà, suddivisi tra Chardonnay, per il 50%, Pinot Meunier, per il 40%, e Pinot Noir per la parte restante. In totale si tratta di una produzione di circa 100.000 bottiglie, tutte godibilissime. La storia della cantina inizia nel 1965, quando Henri Sélèque pianta le prime vigne. Il figlio Richard, entra in azienda solo qualche anno più tardi, nel 1974, dopo essersi diplomato in enologia. L'altro passaggio cruciale arriva nel 2008, quando Jean-Marc, nipote del fondatore, prende in mano l'azienda. A lui spetta il merito di aver saputo rinnovare lo stile della casa, imparando dal passato per interpretare il gusto contemporaneo.

La Vigna

Terreno Per lo più argilla selcifera su sottosuolo gessoso

Esposizione Nord Est

**Allevamento
Densità imp.**

Il Vino

Tipologia Champagne

Provenienza Francia

Uve 50 % Chardonnay 40 % Meunier 10% Pinot Noir

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo oltre i 5 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Serbatoio in acciaio inox 70 %, botti di rovere 30 %. Senza filtrazione né affinamento

Sensazioni Un invecchiamento supplementare della nostra cuvée Solescence. Una sinfonia raffinata, il vino è nel suo equilibrio naturale. Abbinamento ideale con frutti di mare e piatti saporiti.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821