



ACQUISTATO IL .....

Champagne Cuvée "Blick" Blanc de Noirs Brut

NV



## Espressione enigmatica e profonda del Pinot Noir

Si chiama Cuvée Bick Brut, Blanc de Noirs della maison Alain Mercier. La sua bottiglia, con l'etichetta nera e moderna, non passa certo inosservata. E' un elegante champagne prodotto al 100% con uve Pinot Noir provenienti dalle colline più alte di Passy sur Marne. Espressione enigmatica e profonda dei Pinot Noir, questo Blanc de Noirs offre un'interpretazione fresca e affascinante di questo prezioso vitigno. Champagne SA, ossia senza annata, al naso presenta un profilo potente e maturo, con note di mela cotogna, prugna mirabelle e albicocca. Man mano che si apre, poi, emergono aromi di liquirizia, tostatura e frutta candita. In bocca, invece, si presenta franco e piacevole, con richiami netti di frutta gialla. La sua struttura è equilibrata e il finale è lungo e generoso. Il Bick si presta bene a diversi abbinamenti. Vino adatto a tutto il pasto, accompagna sia piatti di pesce e crostacei che carni bianche.

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** Aoc Champagne  
**Provenienza** Francia  
**Uve** Pinot Noir 100%  
**Gradazione** 12% vol  
**Temp. Servizio** 10 gradi  
**Quando Berlo** entro 5 anni  
**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

### Vinificazione

### Sensazioni

Il Bick ha un naso potente e maturo che sviluppa aromi di mela cotogna, prugna mirabelle e albicocca. Man mano che si apre, emergono liquirizia, tostatura e frutta candita. Il palato è franco e piacevole, con richiami di frutta gialla. La sua struttura è equilibrata. Il finale è lungo e generoso.

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