ACQUISTATO IL .....

Champagne Extra Brut Intuition

Cuvée annata principale 2013



Coinvolgente interpretazione della cuvée tradizionale di Lucien Leblond

Hai per caso detto Champagne? Da casa Leblond ecco per te Intuition, l'Extra Brut della maison di Chavot-Courcourt. L'assemblaggio è lo stesso del brut, quel mix di pinot e chardonnay che rappresenta lo stile e la tradizione di questo propriétaire-récoltant. Il minore residuo zuccherino mette in luce sfumature se possibile ancor più fini e intriganti.

Se per te Lucien Leblond non è ancora un nome famigliare, te lo vogliamo presentare con la sua cuvée più affascinante: Intuition, "Champagne di grande vivacità, equilibrato e fruttato. Per gli amanti delle sensazioni." Un entusiasmante mix fruttato-floreale, che si sviluppa su toni di frutta candita e fiori secchi, accanto alle più tipiche note di crosta di pane. Acidità vibrante e bollicina fine e croccante. E se già lo conosci invece… allora non ha bisogno di troppe presentazioni! Chavot-Courcourt si trova nel cuore della regione della Champagne-Ardenne, nel dipartimento della Marna. Qui, estesa su una superficie di nove ettari di terreno, si trova la proprietà della famiglia Leblond. La famiglia porta avanti da quattro generazioni il lavoro iniziato da Lucien Leblond, dedicando alla cura delle vigne la passione che solo i propriétaire-récoltant possono avere e applicando ad ogni fase del processo di vinificazione la stessa devozione che nel corso degli anni ha determinato il successo del marchio sul mercato francese facendolo arrivare ad essere identificato come sinonimo di qualità. Lucien Leblond è un RM, un récoltant-manipulant, ovvero un vignaiolo che produce lo champagne con proprie uve, e che quindi non rientra nelle logiche industriali che solitamente contraddistinguono questa denominazione.

La Vigna

Terreno	Argilloso-gessoso-calcareo con tendenza marnosa
Esposizione	Sud, 223m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	8.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Meunier 75%, Chardonnay 20%, Pinot Noir 5%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Come aperitivo o con antipasti, primi piatti con sughi leggeri, piatti a base di carne bianca o pesce
Vinificazione	Raccolta manuale; vinificazione in tini inox termoregolati; rifermentazione in bottiglia; permanenza sui lieviti di circa 24 mesi; sboccatura con metodo tradizionale
Sensazioni	Colore giallo oro brillante, perlage fine e persistente; naso complesso, squisitamente fruttato e floreale, con sentori di frutta candita e potpourri che fanno da contrappunto alle più classiche note fragranti, di crosta di pane; in bocca il bassissimo residuo zuccherino mette in evidenza l?acidità vibrante e la piacevole croccantezza delle bollicine; finale lungo e di buona acidità

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821