ACQUISTATO IL .....

Champagne Gonet-Medeville Rosé Premier Cru Extra Brut



Elegante espressione della Champagne

Lo Champagne 1er Cru Rosé Extra Brut di Gonet-Médeville è un'elegante espressione della regione della Champagne. Proviene dalle zone altamente vocate di Bisseuil, Ambonnay e Le Mesnil-sur-Oger, villaggi classificati Premier e Grand Cru. Le viti, coltivate su terreni ricchi di gesso, sono situate in posizioni ottimali che beneficiano di una perfetta esposizione. Il gesso, tipico del suolo della Champagne, conferisce alle uve un'eccezionale mineralità e freschezza, due elementi essenziali per dare vita a vini dal carattere elegante e complesso. La cuvée è ottenuta da un blend di 70% Chardonnay, 27% Pinot Nero e 3% Vin Rouge d'Ambonnay. L'uso dello Chardonnay, varietà dominante, dona al vino la sua finezza e freschezza, mentre il Pinot Nero, coltivato nei migliori vigneti di Ambonnay, contribuisce con struttura e note di piccoli frutti rossi. La piccola percentuale di Vin Rouge d'Ambonnay, un vino rosso ottenuto dal Pinot Nero, aggiunge delicate sfumature rosate e complessità aromatica. Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono pressate delicatamente e la prima fermentazione avviene interamente in barrique usate, aggiungendo una lieve complessità senza sovrastare la freschezza del vino. Successivamente, il vino riposa per 36 mesi sui propri lieviti in bottiglia, sviluppando profumi e struttura. Questo lungo affinamento sui lieviti permette inoltre di ottenere una spuma fine e persistente. Dopo il dégorgement, infine, il vino riposa per almeno altri 12 mesi prima della commercializzazione, garantendo una maturità perfetta al momento della degustazione. Alla vista stupisce per il bel colore rosa antico brillante, elegante e accattivante. Al naso si apre con profumi delicati e raffinati di piccoli frutti rossi, che si mescolano a note floreali fresche e accenni agrumati e mentolati. In bocca, invece, si rivela fresco e cremoso, con una piacevole armonia tra le componenti fruttate e una vivace acidità. Il finale è lungo e pulito, con una nota agrumata che ne accentua la persistenza e freschezza. Questo elegante Rosé Extra Brut si presta a molteplici accostamenti gastronomici. Da provare con piatti raffinati come carpacci di pesce, ostriche e frutti di mare, oppure con primi piatti leggeri anche vegetariani. Da non sottovalutare, infine, l'incontro con formaggi freschi e a pasta molle o con dessert a base di frutti rossi.

Situata nel cuore della Champagne, maison Gonet-Médeville nasce nel 2000, grazie alla passione e alla visione di Xavier Gonet e di sua moglie Julie Médeville. Nonostante la giovane età dell'azienda, la coppia ha saputo valorizzare un'eredità vitivinicola di lunga tradizione, creando Champagne che sono già riconosciuti e apprezzati a livello internazionale. La tenuta si estende su 12 ettari, distribuiti in sei comuni, di cui tre Grand Cru - Les Mesnil-sur-Oger, Oger e Ambonnay - e tre classificati Premier Cru: Bisseuil, Mareuil-sur-Ay e Trépail. In quanto Récoltant-Manipulant, l'azienda gestisce l'intero processo di produzione, dalla coltivazione delle uve all'imbottigliamento, garantendo un controllo assoluto sulla qualità dei vini prodotti, esprimendo al meglio le peculiarità dei singoli villaggi. Lo stile della Maison è netto e preciso, con vini tesi e vivaci, ideali rappresentanti della Champagne moderna.

La Vigna

Terreno	Gessoso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Champagne
Uve	chardonnay 70%, pinot nero 27%, vin rouge d'Ambonnay 3%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale. Vinificazione: pressatura e prima fermentazione 100% in barrique usate. Affinamento: 36 mesi in bottiglia sui propri lieviti, commercializzazione almeno 12 mesi dopo il dégorgement.
Sensazioni	Colore: rosa antico brillante. Profumo: delicato, fine ed elegante, dalle fresche note floreali e fruttate, di piccoli frutti rossi, con accenni agrumati e mentolati. Sapore: fresco, cremoso ed armonico, con finale agrumato di buona persistenza.

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