



ACQUISTATO IL

Crémant de Loire Brut Blanc

NV

Fresco e sapido, pieno e cremoso



Nasce dal matrimonio d'amore tra due vitigni che esprimono al meglio l'eleganza e la ricchezza del territorio della Loira: lo Chenin Blanc e lo Chardonnay. Stiamo parlando del Crémant de Loire Brut di Arnaud Lambert. Qui lo Chenin, che da solo rappresenta circa il 90% del blend, è la varietà simbolo della regione. Apprezzato per la sua freschezza e la versatilità, si accompagna a una piccola parta di Chardonnay che dal canto suo contribuisce con morbidezza e struttura, garantendo un equilibrio perfetto nel calice. La regione della Loira, e in particolare Saint-Cyr-en-Bourg, offre condizioni ideali per la produzione di vini di alta qualità. I suoli di questa zona combinano terricci sabbiosi con calcare e argilla, favorendo la crescita di uve ricche di aromi e acidità. La vendemmia è manuale e consente di selezionare solo i grappoli migliori, preservando allo stesso tempo l'integrità dell'uva fino in cantina. Il vino è prodotto secondo il Metodo Tradizionale, con un affinamento in bottiglia "sur lattes" della durata di 24 mesi. Nel calice, il Crémant de Loire si presenta di un giallo paglierino luminoso, accompagnato da un perlage fine e delicato. Al naso, offre un bouquet invitante con sentori di frutta secca, mela cotogna e una leggera nota di crosta di pane. Al palato si rivela fresco e sapido, con un sorso pieno e cremoso che invita a un altro assaggio. Perfetto per un aperitivo elegante, si abbina bene anche a crostacei, frutti di mare e al pollame. Da provare, in particolare, con il classico pollo arrosto "alla francese".

Oggi ci troviamo nel cuore della Francia, dove la Loira traccia un percorso sinuoso tra vigneti e castelli. Qui si trova Domaine Arnaud Lambert, n'azienda che, sin dalla sua fondazione nel 1996, ha intrapreso un percorso di valorizzazione dei terroir unici di Saint-Cyr-en-Bourg e Brézé, nel cuore della denominazione Saumur-Champigny. Tutto ha inizio con Yves Lambert, padre di Arnaud, che all'età di 47 anni decide di cambiare vita e tornare alle sue radici nelle "Terres de Saumur". La sua ambizione? Far esprimere al meglio i terroir di Saint-Cyr-en-Bourg, lavorando sia sul Cabernet Franc che sullo Chenin Blanc. Nel 2005, Arnaud si unisce al padre, condividendone la passione e gli ideali. Insieme, danno vita ad un progetto ambizioso: produrre vini che rispecchino l'essenza del terroir, esprimendo la mineralità e la complessità dei suoli locali. Nel 2009, la svolta: il Domaine de Saint-Just intraprende la conversione all'agricoltura biologica. Una scelta dettata dalla volontà di rispettare l'ambiente e di ottenere uve sane e di alta qualità. Nel 2018, infine, arriva anche l'adozione dei principi dell'agricoltura biodinamica, per una comprensione ancora più profonda dei ritmi della natura e dell'interazione tra i suoi elementi. Il risultato è un vino che, oltre a essere fresco e sapido, è anche pieno e cremoso. Il bouquet di frutta secca e mela cotogna, che si rivela al naso, si ripropone al palato, dove si fonde con la grande freschezza e la buona sapidità del vino, creando un'esperienza gustativa unica e memorabile.

La Vigna

Terreno terriccio sabbioso, calcareo argilloso

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Loira

Uve Chenin 90%, Chardonnay 10%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne, Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia Manuale. Metodo Champenoise e affinamento "sur lattes" 24 mesi

Sensazioni Colore: giallo paglierino con perlage fine e delicato. Profumo caratterizzato da un bouquet di frutta secca e mela cotogna. Al palato è dotato di grande freschezza, di buona sapidità e dal sorso pieno e cremoso.

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