ACQUISTATO IL .....

Crémant de Loire Brut Rosè NV



Fresco ed equilibrato

Ci troviamo a Saint-Cyr-en-Bourg, nella Loira. Un territorio caratterizzato da terreni sabbiosi e calcareo-argillosi, particolarmente adatti alla coltivazione di vitigni nobili. Qui nasce questo interessante spumante metodo classico, il Crémant de Loire Brut Rosé di Arnaud Lambert. La Loira, è bene ricordarlo, è conosciuta come "il giardino di Francia". Si tratta di un territorio caratterizzato da un terroir ideale per la viticoltura grazie alla combinazione di fresche brezze e suoli minerali. Non fa eccezione l'area di Saint-Cyr-en-Bourg, da cui provengono le uve utilizzate per questo spumante. Crémant de Loire, questo Rosé è realizzato al 100% con Cabernet Franc, tipico della Loira, noto per la sua versatilità e la capacità di esprimere aromi delicati ma profondi. La vendemmia è manuale e permette di selezionare solo i grappoli migliori, giunti al giusto livello di maturazione. Dopo la fermentazione, il vino subisce una seconda fermentazione in bottiglia, seguita da un affinamento "sur lattes" (in contatto con i lieviti) di almeno 24 mesi. Questo processo dona al vino finito una texture cremosa e una complessità aromatica. Nel calice, questo Brut Rosé si presenta di un colore rosa intenso, illuminato da un perlage fine e persistente. Al naso, sprigiona profumi delicati di fragola, ribes e petali di rosa, che anticipano un sorso fresco e ben equilibrato. La cremosità al palato lo rende particolarmente piacevole e versatile. Perfetto come aperitivo, si abbina splendidamente alla cucina di pesce, ai formaggi di capra freschi e persino a piatti delicati a base di carni bianche.

Oggi ci troviamo nel cuore della Francia, dove la Loira traccia un percorso sinuoso tra vigneti e castelli. Qui si trova Domaine Arnaud Lambert, nn'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 concezione di vigna, più profonda dei sui. Al palato è fresco, dell'interazione tra il vigneto e il cosmo.

La Vigna

Terreno	terriccio sabbioso, calcareo argilloso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Loira
Uve	Cabernet Franc 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia Manuale. Metodo Champenoise e affinamento "sur lattes" 24 mesi
Sensazioni	Colore: rosa intenso con perlage cremoso. Profumo delicato di fragola, ribes e petali di rosa. Al palato è fresco, equilibrato 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