ACQUISTATO IL .....

Crémant de Loire Brut Rosè NV

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. Profumi: ricchi sentori di fragola, ribes e petali di rosa. Al palato è fresco, equilibrato e cremoso.

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 coltivazione in armonia con la natura, che tiene conto dell'interazione tra il vigneto e il cosmo.

© 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