ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Théophile



Il lusso accessibile

Louis Roederer, un marchio che identifica lo champagne di alta qualità nel mondo. Una tradizione di successi pluricentenaria per questa maison che ama declinare le bollicine su svariati livelli, senza deludere mai: così accade anche per il Brut Théophile che ti presentiamo oggi, uno champagne sincero e senza fronzoli, caratterizzato da un ottimo rapporto qualità-prezzo

L?azienda Louis Roederer è senza dubbio una delle più blasonate al mondo per la produzione di champagne. Fondata nel 1776 a Reims, ha da sempre puntato sulla qualità indiscussa e sulla grande eleganza dei propri prodotti: caratteristiche che non sfuggirono agli occhi dello Zar di Russia Alessandro II, che nel 1876 chiese a Louis Roederer in persona di riservargli ogni anno la migliore cuvée di tutta la produzione aziendale. La cuvée venne imbottigliata da Roederer in una speciale bottiglia di cristallo a fondo piatto, dando origine a un mito del lusso, il Cristal, ancora oggi icona di esclusività. Una realtà vitivinicola da sempre indipendente e gestita dalla medesima famiglia, i cui grandi investimenti effettuati sono stati volti anche ad acquisire territori al di fuori della Champagne stessa, per incrementare la gamma di prodotti offerti. La maison Louis Roederer è oggi diretta da Frédéric Rouzaud, esponente della settima generazione di una dinastia che spedisce ogni anno più di tre milioni di bottiglie nel mondo. Tra queste c?è anche il Brut Théophile con il suo perlage fine e consistente, le sue classiche note di brioche e la spuma ampia ed evanescente: uno champagne che è degno erede di quello champagne ?Théo? che conobbe momenti di gloria negli anni trenta, quando era il nettare bevuto dagli artisti e dai viveur di Montparnasse. La qualità di un mito, accessibile a tutti: il n?arrive pas tous les jours, n?est-ce pas?

La Vigna

Terreno	Gessoso
Esposizione	Diverse esposizioni nelle tre zone principali: la Vallée de la Marne, la Montagne de Reims e la Cote de Blancs; 100-200m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	8.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Meunier 34%, Pinot Noir 33%, Chardonnay 33%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Entro i prossimi 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, perfetto con piatti a base di crostacei
Vinificazione	È un assemblaggio di quattro diverse vendemmie e beneficia di due anni di maturazione in cantina, e sei mesi di riposo dopo la sboccatura. Il dosaggio è di 10/11 grammi per litro. Fermentazione malolattica parziale; l?aggiunta dei vini di riserva è molto limitato, incidendo solo per circa il 30% della massa totale
Sensazioni	Di colore giallo paglierino brillante, al naso presenta le classiche note che ricordano la brioche. In bocca mantiene un grande equilibrio grazie ad un?acidità viva che ben si amalgama alle sensazioni rotonde date dall?affinamento. Il perlage è fine, di buona persistenza, con spuma ampia e evanescente.

© 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