ACQUISTATO IL .....

Champagne Jean Bernard Bourgeois "Cuvée Aristide" Extra Brut Reserve 2012

2012



Uno Champagne importante

Uno Champagne importante, figlio di una lunga lavorazione e un lunghissimo affinamento sui lieviti. Stiamo parlando dello Champagne Réserve Cuvée Aristide Extra Brut Millésimé di Jean-Bernard Bourgeois. Espressione raffinata del terroir di Courmas, piccolo villaggio nella Montagne de Reims, nel cuore della Champagne, i vigneti qui sono caratterizzati da terreni calcareo-argillosi che offrono un eccellente drenaggio e una capacità unica di riflettere la luce solare verso le viti. Tutto questo favorisce la completa maturazione delle uve e la produzione di vini di grande carattere. La Cuvée Aristide è un blend in parti uguali di Pinot Noir e Chardonnay, perfetto equilibrio tra struttura e finezza. Dopo l'imbottigliamento e la presa di spuma, questo Champagne matura sui lieviti per ben 90 mesi, dunque 7 anni e mezzo. Durante questo lungo affinamento, emergono sentori di crosta di pane, frutta secca e un tocco minerale che richiama il terroir. Alla degustazione, questo Champagne si distingue per la sua spiccata sapidità, unita a una sottile nota minerale e a una texture delicata. Il naso è raffinato, con aromi di agrumi maturi, mandorle tostate e una leggera nota di pietra focaia. In bocca, la freschezza bilancia perfettamente la struttura, rendendo questo vino ideale compagno per un pasto completo. Si abbina egregiamente a piatti di pesce al forno, crostacei, carni bianche e formaggi stagionati. Ottimo con risotti cremosi o piatti a base di tartufo.

Champagne Jean-Bernard Bourgeois rappresenta un'importante eredità familiare nel cuore della Montagne de Reims. Da oltre due secoli, infatti, la famiglia Bourgeois coltiva la passione per la viticoltura. Le prime notizie risalgono al XVIII secolo, con Eugène Aristide, vigneron a Jouy-lès-Reims. Nel 1963, poi, l'azienda prende forma, grazie all'impegno di Irénée e Jean-Bernard Bourgeois che piantano nuove vigne a Courmas, unendosi alla cooperativa locale. Oggi i vigneti della Maison si estendono su terreni d'eccezione, classificati Premier Cru, a Jouy-lès-Reims e Coulommes-la-Montagne. A Courmas, in particolare, i suoli argillosi, molto ricchi, sono ideali per la coltivazione del Meunier che è il vitigno predominante nell'azienda. Da sempre attenti alla sostenibilità, Jérôme et Céline Bourgeois, quarta generazione in cantina, hanno adottato pratiche agricole rispettose dell'ambiente. Riducendo l'uso di prodotti chimici, privilegiando la lotta biologica e valorizzando i sottoprodotti della vinificazione, contribuiscono a preservare la biodiversità e a limitare l'impatto ambientale della produzione.

La Vigna

Terreno	calcareo argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4800

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	90 mesi sui lieviti per la presa di spuma
Sensazioni	Molto sapido, tocco minerale e delicato

© 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