



ACQUISTATO IL .....

Champagne Blanc de Noirs Brut

NV

Elegante e raffinato



Svinando®

Siete appassionati di Pinot Noir? Amate i grandi Champagne Blanc de Noirs. Bene. Questa è la bottiglia che fa per voi. Perché non solo si tratta di un grande vino della Champagne. Non solo proviene da vigne di età media superiore a 50 anni. Ma è anche un prodotto attento all'ambiente, da una vigna Bio, dove vengono anche praticate tecniche biodinamiche. In cantina, invece, il produttore utilizza solo lieviti naturali per la fermentazione primaria che avviene in vasche d'acciaio rivestite di smalto, dipinte con colori vivaci e allegri (solo per dare un po' di vita alla cantina). La Cuvée è il risultato di un assemblaggio di vini di riserva e viene fatto maturare sui lieviti per oltre 3 anni. Champagne vivace e concentrato, richiama i dolci aromi dei frutti di bosco, il biscotto e un'affascinante nota minerale. Blanc de Noirs elegante e raffinato, perfetto come aperitivo o a tutto pasto. Si abbina bene a pesci e crostacei o, volendo, anche con preparazioni delicate a base di carni bianche.

Piccolo produttore, grandi vini. Questa, in estrema sintesi, è la storia di Pierre Brigandat. Una storia ancora breve, per la verità, dato che il suo primo Champagne è stato commercializzato solo nel 1993. Il tutto grazie a un apprezzamento, da tempo di proprietà della sua famiglia, di poco più di 8 ettari. Ci troviamo nell'area della Côte des Bar. Fino ad allora, infatti, la famiglia Brigandat vendeva le proprie uve a grandi case e négociants. Quella di mettersi alla prova con la trasformazione è stata senza dubbio una scelta quanto mai azzeccata, considerando l'attuale piccola produzione di vini di alta qualità. Gli Champagne della piccola Maison, tutti lavorati rigorosamente in acciaio, sono sempre caratterizzati da una medesima cifra stilistica. Precisa e apprezzabile. Vini biologici, in campagna vengono anche utilizzate delle pratiche tipiche dell'agricoltura biodinamica. In cantina, invece, è previsto solo l'uso di lieviti naturali e di affinamenti in bottiglia medio/lunghi.

## La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

## Il Vino

**Tipologia** Vino Champagne

**Provenienza** Francia

**Uve** 100% Pinot Noir

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce.

## Vinificazione

## Sensazioni

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 Impres-

customer.service@svinando.com · 011-19467821