ACQUISTATO IL .....

Champagne "Accord Majeur" Brut NV

Un grande classico

Partiamo dall'assemblaggio. Siamo nel cuore della Champagne e quello proposto qui è un vino che nasce dalla lavorazione dei tre vitigni tipici della regione, Meunier per il 70%, Pinot Noir e Chardonnay a suddividersi il 30% restante in parti uguali. Lo Champagne, del resto, è uno dei più classici proposti della Maison Lancelot-Pienne. La Cuvée Accord Majeur Brut. Vigne di oltre 50 anni d'età, coltivate nella zona collinare a sud di Épernay. Champagne armonioso ed equilibrato, la sua cuvée di base è realizzata con circa l'80% di vino d'annata e 20% vini di riserva. Questi ultimi comprendono circa 15 annate diverse, conservate in cantina con "metodo perpetuo", ossia con aggiunta di vino nuovo nello stesso contenitore a ogni vendemmia. Questa antica tecnica assicura continuità nello stile della casa, indipendentemente dalle caratteristiche del singolo millesimo. Fermentazione delle basi in acciaio e spumantizzazione in bottiglia, con una sosta sui lieviti di circa 5 anni. Una lunga attesa che si ripaga fin dal primo sorso. Nel calice, infatti, questo Champagne si presenta di un bellissimo colore giallo chiaro, con perlage sottile e continuo. Al naso si rivela piacevolmente intenso ed espressivo, con note floreali e aromi nettissimi di frutta matura. Poi richiami di crosta di pane e pasticceria. In bocca è morbido e cremoso, ma allo stesso tempo fresco, sapido e minerale. Perfetto come aperitivo, questo Champagne è ideale anche sulla tavola di ogni giorno, dall'antipasto ai secondi di pesce. Impossibile restare delusi.

La Maison Lancelot-Pienne si trova nel cuore della Champagne. Per la precisione ci troviamo nel prestigioso Grand Cru di Cramant, nelle Côte des Blancs. Oggi l'azienda è gestita da Gilles, ultimo erede di una lunga tradizione familiare. Fondata a inizio Novecento da Jean-Baptiste Lancelot, dopo una lunga esperienza come chef de cave presso G.H.Mumm, attività passò poi nelle mani del figlio Jean, anch'esso dotato di una lunga esperienza maturata presso grandi maison. A lui, in particolare, spetta il merito di aver iniziato la commercializzazione delle prime bottiglie con il marchio di famiglia. A partire dagli anni 60, poi, la terza generazione Lancelot unisce la proprie sorti a quella di un'altra famiglia di viticoltori, i Pienne, consolidandosi come punto di riferimento nel panorama produttivo del Grand Cru di Cramant. Oggi i vigneti di Lancet-Pienne si estendono su circa 9 ettari, suddivisi in molteplici appezzamenti. Gli Champagne Lancelot-Pienne si fanno apprezzare per la loro capacità di valorizzare le differenti sfumature dello Chardonnay di Cramant.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	70% Pinot Meunier-15% Pinot Noir-15% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce.
Vinificazione	
Sensazioni	

© 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