ACQUISTATO IL .....

Champagne "Accord Majeur" Brut NV



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

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.

© 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