ACQUISTATO IL .....

Champagne Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Grand Cru 2011



Dai più grandi Cru della Côte des Blancs

Champagne Grand Cru, Blanc de Blancs, di Nicolas Feuillatte. Quello proposto qui è un vino destinato a donare grandi soddisfazioni. Uno 100% Chardonnay, spumante bianco da sole uve bianche, è il risultato dell'assemblaggio di uve provenienti dai più grandi Cru della Côte des Blancs. Qui i terreni, ricchi di gesso, e le perfette esposizioni, permettono allo Chardonnay di giungere a perfetta maturazione, mantenendo freschezza, pur senza difettare in termini di dolcezza e profumi. E questa cuvée, in particolare, rappresenta proprio la "quintessenza" di uno Chardonnay nato bene. Champagne Millésimé, dunque prodotto da una singola annata. In questo caso la 2012, eccellente anche se molto difficile a causa di condizioni meteorologiche avverse che hanno caratterizzato tutto il ciclo di maturazione delle uve. Uno champagne con un grande potenziale d'invecchiamento che acquisirà una sempre maggiore complessità con il passare del tempo. Una bottiglia da condividere con amici e appassionati, specie se "connaisseurs" del mondo magico della Champagne. Ottimo fin dal momento dell'aperitivo, può accompagnare deliziosi sformatini di formaggio di capra, zucchine e pinoli o, per gli amanti della tradizione, anche dei semplici spaghetti allo scoglio.

"Se lo Champagne è un prodotto eccezionale, non deve essere riservato alle occasioni eccezionali". E' questa la filosofia della più giovane tra le grandi Maison di Champagne. Stiamo parlando di Nicolas Feuillatte, una interessante realtà con sede a Chouilly, "nel cuore del vignoble", ossia del vigneto, a 5 minuti da Epernay. Si tratta di una moderna cooperativa, che ha sede in un altrettanto moderno edificio inaugurato nell'aprile del 2017 e caratterizzato da linee pure che evocano i rilievi della regione della Champagne e garantisce un panorama spettacolare sui vigneti e i villaggi dalla Valle della Marna fino alla Côte des Blancs. Nato a Parigi nel 1926 in una famiglia di importanti importatori di vini e liquori, Nicolas Feuillatte ha uno spirito di avventura che l'ha portato a tentare la fortuna dall'altra parte dell'Atlantico dopo la Seconda guerra mondiale. A 40 anni, investe nel vigneto della Champagne, creando il suo marchio nel 1976. Il successo commerciale è immediato e nel 1986 vende il suo marchio al Centre-Vinicole della Champagne, rimanendone ambasciatore insuperabile.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Invecchiato in cantina per 6 anni
Sensazioni	Il Grand Cru Millesime Blanc de Blancs è uno champagne dorato, fine e vellutato, con bollicine finissime e una tavolozza aromatica sottile e completa. Al palato l'attacco è vivace e minerale. La sua complessità agrumata è arricchita da fini note floreali- Gli intensi sapori del palato medio sono sostenuti da delicati aromi di spezie come il chiodo di garofano. Poi, il finale, guidato da un passaggio ancora arioso è valorizzatp da una mineralità gessosa.

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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821