ACQUISTATO IL .....

Champagne Pol Couronne Extra Brut Blanc de Blancs NV

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	Entro 6 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	48 mesi sui lieviti
Sensazioni	Ricco di sali minerali, tagliente

Il massimo dello Champagne Blanc de Blancs

Scrive Jean Baptiste Prevost, winemaker della cantina Pol Couronne "Creare un Extra Brut è sempre una sfida per gli chef de cave che devono affrontare un dosaggio estremamente basso mescolando vini eccezionali". Ma, aggiungeremmo noi, quando l'esperimento ha successo (come in questo caso) il risultato è sempre sorprendente. Extra Brut, Blanc de Blancs, questo Champagne nasce da una lavorazione al 100% di uve Chardonnay, provenienti da un villaggio classificato Grand Cru. In altre parole, il massimo dello Champagne Blanc de Blancs. 70% del vino base proviene dall'ultima annata disponibile. A questo si aggiunge circa il 30% di vino di riserva di tre annate precedenti. Le basi, e questa è una particolarità interessante, effettuano anche la fermentazione malolattica dopo quella alcolica. La cuvée, infine, viene imbottigliata e lasciata maturare sui lieviti per 42 mesi. Colore oro pallido con bollicine fini e vivaci leggermente argentate. Al naso rivela note di limone o mela Granny Smith. Frizzante all'inizio, seguono note di brioche. In bocca, infine, si rivela uno champagne elegante, con piacevoli note agrumate a renderlo fresco e beverino. Sulla tavola accompagna bene il classico plateau di frutti di mare, carpacci di pesce e tartare di tonno.

Pol Auguste Couronne è nato a Hautvillers, il villaggio natale dello champagne e di Dom Pérignon, il 22 ottobre 1862. E qui ha dato vita, nel 1887, alla sua Maison de Champagne. Fin dall'inizio di questa avventura, il suo lavoro di ricerca mirava a raggiungere l'eccellenza. Un obiettivo ambizioso che ha richiesto tempo e pazienza. Oggi l'azienda è gestita da Jean Baptiste Prevost, nipote del fondatore. Il suo impegno, oltre che nel tramandare la grande tradizione di famiglia in cantina, è rivolto al continuo miglioramento delle tecniche di coltivazione. Lavorare la terra e rispettare la natura sono infatti i principi fondanti del suo lavoro. Oggi le vigne di famiglia sono gestite in agricoltura sostenibile, seguendo anche alcuni principi della biodinamica. Lo champagne Pol Couronne rappresenta una garanzia di qualità per tutti gli amanti delle bollicine raffinate.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821