



ACQUISTATO IL

Champagne Boivin Extra Brut "Clos 667"

2009

Morbido, con una bolla discreta

*Svinando***La Vigna****Terreno** Calcareo**Esposizione** Sud**Allevamento** Guyot**Densità imp.** 5500**Il Vino****Tipologia** Vino Champagne**Provenienza** Francia**Uve** 63% Chardonnay, 27% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir**Gradazione** 12% vol**Temp. Servizio** 10 gradi**Quando Berlo** da invecchiamento**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce**Vinificazione** 120 mesi sui lieviti**Sensazioni** Importante, grande finezza, lunghissimo

In Champagne, il termine "clos" si riferisce a un vigneto delimitato da un muro, un fossato o un altro confine naturale. Questi sono spesso considerati i vigneti più prestigiosi della regione, poiché offrono condizioni di crescita ottimali per le uve. Quello proposto qui da Maison Boivin, in particolare, è un Extra Brut, dunque uno Champagne particolarmente secco, con una forte vocazione gastronomica. Il "Clos 667", nello specifico, si trova nel villaggio di Cumières, nella Vallée de la Marne. Qui il vigneto è composto da terreni argillosi e calcarei, che conferiscono al vino una struttura e mineralità. 63% Chardonnay, 27% Pinot Noir e 10% Pinot Meunier, le basi vengono fermentate in legno dove vengono anche fatte maturare per 10 mesi. Al termine del lungo riposo in contatto con i lieviti, il vino viene dosato con circa 5 grammi litro di zucchero. Nel calice si presenta di un bel colore giallo chiaro e brillante, con un'effervesienza molto fine e abbondante. Al naso risulta fresco ed elegante, con una bella complessità che si traduce in aromi di miele, fiore d'acacia e pesca, poi richiami di ribes, mentolo o anice stellato. In bocca è morbido, con una bolla discreta. Il finale è fine e piacevolmente salino. Questa Cuvée si trova a suo agio in più di una circostanza. Ottimo come aperitivo, naturalmente, può anche accompagnare piatti delicati e sfiziosi come capesante fritte, o carni bianche, formaggi freschi. Da provare, però, con un semplice "plateau" di ostriche.

Quando lo Champagne è una tradizione familiare. Così è Maison Patrick Boivin, piccola azienda a conduzione familiare, fondata nel 1978 da Marie-Madeleine e Patrick Boivin. Un sogno realizzato per una giovane coppia. Lei a sua volta nipote di un viticoltore di Cumières, nel dipartimento della Marna, e lui appassionato parigino. Oggi Marie-Madeleine e Patrick stanno gradualmente trasmettendo la loro conoscenza e la loro esperienza alle loro due figlie, Céline e Baptiste. Nello specifico Céline si occupa principalmente della terra e della produzione, mentre Baptiste, che è entrata in azienda nel 2019, è responsabile dello sviluppo del marchio in Francia e all'estero. Vigneti situati nella Vallée de la Marne, nella regione di Épernay, classificati come Premier Cru, nei villaggi di Pierry, Cumières, Vinay, Brugny-Vaudancourt e Damery, oltre che nella stessa Épernay. Gli Champagne Patrick Boivin, circa 50mila bottiglie annue, sono caratterizzati da grande freschezza, eleganza e complessità. In cantina metodi di vinificazione tradizionali e grande attenzione alla qualità delle uve.

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