ACQUISTATO IL .....

Champagne Boivin Extra Brut "Clos 667" 2009



Morbido, con una bolla discreta

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'effervescenza 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 Baptistine. Nello specifico Céline si occupa principalmente della terra e della produzione, mentre Baptistine, 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.

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

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