ACQUISTATO IL .....

Champagne J. Clement Brut Millesimé 2018 2018

Elegante e complesso

Champagne, passione, lusso e tradizione in un unico calice. E quando lo Champagne in questione è il Brut Millésime 2018 proposto qui da J.Clément, la scelta è sempre quella giusta. Partiamo dall'uvaggio. 70% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero, tutte provenienti dalla Valle della Marna, nel comune di Reuil, tutte raccolte nel corso della vendemmia 2018. In vigneti in questo caso si trovano in bassa collina, a circa 170 metri sul livello del mare. Piante storiche e ben radicate, con un'età media di circa 40 anni. I grappoli interi vengono raccolti manualmente a metà settembre per essere portati in cantina in piccole cassette e sottoposti a pressatura soffice. Il mosto ottenuto subisce una delicata decantazione a freddo per poi essere avviato a fermentazione alcolica e malolattica, in tini di acciaio inox termoregolati. Dopo la presa di spuma in bottiglia, il vino affina in contatto con i propri lieviti per circa 7 anni prima della sboccatura. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore giallo dorato, con perlage fine e persistente. Al naso, note di frutta matura come pesca, pera e mela cotogna, richiami di burro e di pan brioches. Sul finale leggere note tostate e speziate con una piacevole nota ossidativa. In bocca è fresco e strutturato. Elegante e complesso, di ottima persistenza. Uno Champagne da stappare in più occasioni. Ottimo fin dal momento dell'aperitivo, questo Millésime di Maison J.Clément è il compagno ideale per cene raffinate a base di pesce.

Familiare, piccola e capace di produrre vini di grande qualità. E' questa la carta d'identità di Maison J Clement, fondata negli anni 50 da Martial Clement. A lui subentrò James Clement, il figlio, che iniziò ad affiancare il padre in vigna e in cantina fin dall'età di 14 anni. Oggi le sorti della piccola maison sono affidate a Cécile e Fabien che hanno il compito di sviluppare il mercato internazionale. Oggi J Clement può contare su 9,5 ettari vitati (Chardonnay 20% , Pinot Noir 25%, Pinot Meunier 55%), divisi in 36 parcelle in 4 diversi villaggi o cru.

La Vigna

Terreno	Argilloso e Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	69% Pinot Meunier, 31% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Pressatura Soffice, Decantazione a freddo. Fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio inox termoregolati. Filtrazione su filtro sterile. Utilizzo di lieviti selezionati. Affinamento sui lieviti per 7 anni prima della sboccatura.
Sensazioni	Colore: Giallo Dorato. Naso: Note di frutta matura come pesca, pera e mela cotogna, note burrose e di pan brioches, sul finale leggere note tostate e speziate con una piacevole nota ossidativa. Palato: Fresco e Strutturato, sentori di frutta matura quali pesca, pera e mela, leggere note floreali, sentori burrosi e di pan brioches, sul finale sentori speziati e delicate note ossidative. Elegante e complesso, di ottima persistenza.

© 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