ACQUISTATO IL .....

Champagne Fabrice Moreau Brut Tradition NV



Fruttato ed espressivo

Se il Pinot Noir è il principe indiscusso della produzione dello Champagne, il Meunier è senza dubbio il vitigno più versatile. Quello che meglio si adatta a diverse condizioni e che non soffre mai eccessivamente delle bizze del clima. Nello specifico il Meunier è usato in purezza da Maison Fabrice Moreau per produrre questo Champagne Brut Tradition. Fruttato ed espressivo, in questa cuvée offre intensi aromi di vaniglia, gelatine di frutta e limone candito. In bocca è ampio, con una bollicina estremamente fine. Qui dominano le note di frutti gialli maturi, con un intrigante finale di latte di cocco. Champagne di grande piacevolezza, si apprezza al meglio nella sua giovinezza. Può essere servito come aperitivo anche se, la sua potenza e il suo volume, lo rendono ideale anche in tavola. Ottimo per accompagnare un menù di pesce, anche saporito, o alcune carni bianche leggere.

Questa volta ci troviamo a metà strada tra Reims ed Epernay, nel cuore pulsante della regione dello Champagne. Qui si trova Maison Fabrice Moreau. Siamo a Marfaux, nella Valle dell'Ardre. La piccola maison si sviluppa su 23 appezzamenti quasi tutti ubicati nel paese di Marfaux. Il vitigno di base qui è il Pinot Meunier, apprezzato per il suo gusto fruttato e ricco che è alla base di tutte le loro cuvée. Con lui anche una parte di Pinot Nero e Chardonnay. Azienda a carattere famigliare, Maison Fabrice Moreau, dal 2018 al timone c'è Adrien Moreau che, nei 3,5 ettari di sua proprietà, si impegna in pratiche viticole rispettose dell'ambiente. In cantina, invece, le vinificazioni sono tradizionali ma attente. La maison è Certificata ad Alto Valore Ambientale e Viticoltura sostenibile in Champagne e segue l'approccio dei "terreni vivi" per ridurre al minimo l'impatto di carbonio dell'azienda.

La Vigna

Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	100% Pinot Meunier
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo

Vinificazione L'uva viene raccolta a mano e messa in cassette da 40 kg con fori per portare i grappoli selezionati dal vigneto, perfettamente sani, alla pressa. grappoli selezionati dal vigneto, perfettamente maturi e sani, alla pressa. Utilizziamo una pressa idraulica di ultima generazione con piano inclinato, che garantisce la migliore omogeneità della qualità dei mosti e può evitare qualsiasi operazione di finissaggio. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, il vino viene poi Il vino viene poi lasciato sulle sue fecce fini per 6-8 mesi prima dell'imbottigliamento e della seconda fermentazione. Fermentazione malolattica. Invecchiato 20 mesi. Dosaggio 8 g/L.

Sensazioni Il Pinot Meunier è il più fruttato ed espressivo dei 3 principali vitigni coltivati in Champagne. La cuvée Brut Tradition offre intensi aromi di vaniglia, gelatine di frutta e limone candito. Alcuni vi troveranno anche la noce di macadamia. Al palato l'attacco è pieno e la bolla è fine, le note di frutta gialla matura dominano prima di scoprire un finale di latte di cocco. finale di latte di cocco.

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