ACQUISTATO IL .....

Champagne Cheurlin Dangin Rosé Brut NV

Scorrevole, fragrante ed equilibrato



Un rosato della Champagne che non passa certo inosservato. E' proposto qui da Cheurlin·Dangin ed è frutto di una lavorazione in purezza di uve Pinot Noir. Il vigneto si trova nella regione dell'Aube, nella parte più meridionale della denominazione Champagne. Qui, tra le valli dell'Ource, dell'Arce e della Senna, i vigneti affondano le proprie radici su suoli molto variegati. Un mix inimitabile di clima e ambiente naturale che permettono la perfetta maturazione delle uve, con piccole differenze che, se ben sfruttate come in questo caso, permettono la creazione di vini dotati di grande personalità. In questo caso il vino è prodotto con il metodo del "salasso". Una volta composta la Cuvée di base, poi, il vino viene imbottigliato per dare inizio alla seconda fermentazione in bottiglia. Una lunga attesa di almeno trenta mesi in contatto con i lieviti, dà vita a una bollicina perfetta. A partire dal colore, rosa salmone, cristallino e luminoso, con un perlage fine e persistente. Al naso è ricco, con sentori di frutta a bacca rossa, quali ciliegia e lampone, sfumature di lievito e di crosta di pane. In bocca è scorrevole, fragrante ed equilibrato. Di medio corpo e di buona lunghezza. Uno spumante di grande freschezza e piacevolezza, da riservare per i migliori aperitivi. Sulla tavola si sposa bene con antipasti, di terra o di mare. Ottimo anche con il classico trancio di tonno scottato con semi di sesamo. Perfetto con la tartare di salmone.

Celles-sur-Ource è un villaggio cha appartiene al dipartimento dell'Aube. Siamo nella Champagne, ovviamente, dove famiglie di viticoltori lavorano i loro appezzamenti con cura e passione da centinaia di anni. E' questo il caso anche della maison Cheurlin·Dangin. Dieci generazioni della famiglia Cheurlin·Dangin coltivano le tradizionali varietà della regione, Pinot Noir, Meunier e Chardonnay. L'azienda venne fondata nel 1757 e da allora poco è cambiato nel modo di condurre vigna e in cantina. Del resto i loro risultati sono lì da vedere. Da oltre due secoli, anno dopo anno, Champagne semplicemente straordinari.

La Vigna

Terreno	argilloso calcareo
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Francia
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	12%vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Rosa salmone il colore, cristallino e luminoso, con perlage duraturo e persistente. Il naso è ricco di sentori di frutta a bacca rossa, quali ciliegia e lampone in particolare, poi completati da sfumature di lieviti e di crosta di pane. Scorrevole la bevuta, fragrante ed equilibrata, di medio corpo e di buona lunghezza.

Sensazioni Sono uve di pinot nero lavorate in purezza quelle da cui si ottiene questo Brut Rosé etichettato Cheurlin·Dangin, figlio del metodo del “salasso” e lasciato maturare sui lieviti in bottiglia per almeno trenta mesi. È una bollicina perfetta da riservare per i migliori aperitivi, magari quelli che danno il via al weekend dopo aver passato le più pesanti settimane lavorativamente parlando. Si sposa con antipasti sia di terra che di pesce, ma se vorrete abbinarlo a un tataki di tonno al sesamo, andrete sul sicuro e farete tutti contenti

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