



ACQUISTATO IL

Champagne Petit Vallée Brut Premier Cru

2019



Grande finezza... e un finale gradevolmente vinoso

Da una collaborazione prestigiosa, quella tra Forget-Brimont e la chiantigiana Vallepiciola, nasce il marchio P. Vallée, linea di Champagne pensati per festeggiare il 35esimo compleanno della cantina toscana. Quello presentato qui, Champagne Brut Premier Cru, è prodotto con uve provenienti dalla Montagne de Reims, nel cuore della denominazione. 50% Pinot Noir, 30% Meunier e 20% Chardonnay, le uve provengono da una selezione delle 120 parcelle che compongono i 19 ettari della tenuta. Raccolta (ovviamente) manuale, in cantina le uve vengono lavorate a grappolo intero, quindi con i raspi, e il mosto viene subito avviato a tini di acciaio termoregolati dove ha luogo la fermentazione alcolica, seguita da quella manolattica. La cuvée di base è composta a partire da vini di una singola annata per oltre la metà della massa, a cui sono aggiunti vini di riserva provenienti da ben 8 diverse annate, in percentuali differenti. Dopo l'imbottigliamento e la presa di spuma, il vino affina in contatto con i propri lieviti per ben 30 mesi. Dopo il dosaggio, infine, lo Champagne riposa per altri 6 mesi prima della spedizione. Di colore giallo intenso con venature verdi, le bollicine sono fini e persistenti. Al naso è complesso e intenso con sentori di gesso, fiori bianchi e tiglio, tipiche per lo Chardonnay. In bocca è elegante, con note di pain brioche, burro, frutti esotici, agrumi e fiori bianchi. Vino di grande finezza, gode di un finale gradevolmente vinoso. E' uno Champagne che si abbina facilmente a tutto pasto. Eccellente con i frutti di mare, le ostriche e il caviale.

Toscana chiama Francia. O meglio, Chianti chiama Champagne. Nasce così, dall'unione di due belle realtà geograficamente molto distanti tra loro, il progetto di questo Champagne. P. Vallée nasce infatti dalla collaborazione di Forget-Brimont e della cantina Vallepiciola. Una linea di Champagne di grande fascino, pensati per festeggiare il traguardo delle 35 vendemmie per la cantina di Castelnuovo Berardenga, nel senese. Auguri!

La Vigna

Terreno Rocce composite, marnoso, argilloso-calcareo e gesso.

Esposizione Allevamento Raccolta manuale

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 50% Pinot Noir, 30% Meunier, 20% Chardonnay

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Pressatura a grappolo intero, fermentazione alcolica a 17°C e manolattica in tini di acciaio inox termoregolati.

Sensazioni Colore cristallino, bollicine fini e persistenti. Ampio e profondo con sottili connotazioni di fiori bianchi, agrumi e frutta bianca. Dritto e persistente, lieve sentori di frutta rossa, pompelmo rosa, fiori bianchi con un finale di frutta candita e pan brioche.

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