ACQUISTATO IL .....

Champagne Laherte Frères Blanc de Noirs Brut Nature



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	50% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Uve rosse provenienti dalla Coteaux sud d'Epernay per il Pinot Noir e dalla Vallée per il Meunier. L'affinamento avviene sempre in barriques e l'aggiunta di solfiti è minimale. L'assemblaggio è studiato con buona parte di vini di riserva degli anni precedenti, che danno vinosità e profondità alla cuvée.

Sensazioni

Carattere e personalità

Quello proposto qui, Champagne Blanc de Noirs Nature di Laherte Frères, è un vino di grande carattere e personalità. Prodotto da uve 50% Pinot Noir e 50% Pinot Meunier, questo Blanc de Noirs Nature si distingue per la sua freschezza vibrante, la complessità aromatica e la persistenza al palato. Blanc de Noirs, questo Champagne è prodotto esclusivamente da uve a bacca nera, Pinot Noir e Pinot Meunier. Questo stile si caratterizza per la sua struttura robusta, i suoi aromi di frutti rossi e spezie e la sua vinosità. La Côte des Bar è una regione rinomata per i suoi terreni calcarei e argillosi, che conferiscono ai vini una struttura robusta e una mineralità distintiva. Il Pinot Noir e il Pinot Meunier, che compongono questo Champagne, beneficiano di un clima continentale temperato, con inverni freddi ed estati calde, ideale per la loro maturazione equilibrata. Con un dosaggio pari a zero, questo Champagne si classifica come Dosage Zéro e la sua naturale acidità vivace lo rende perfetto per accompagnare una varietà di piatti. Nel calice si presenta di un colore intenso. Al naso, invece, stupisce per il bouquet complesso e affascinante, dominato da note di frutti rossi, spezie, fiori bianchi e gesso. In bocca, il vino è fresco e vibrante, con una bollicina fine e persistente. La struttura del Pinot Noir si avverte sul finale, lasciando una piacevole sensazione di freschezza e sapidità. Accompagna bene antipasti di salumi, formaggi stagionati e primi piatti con sughi di carne. La sua freschezza e la complessità, inoltre, lo rendono un ottimo abbinamento per piatti di pesce crudo o marinato.

Maison Laherte Frères, situata a Chavot nella Côteaux Sud d'Epernay, è un'azienda di Champagne rinomata per la sua dedizione alla viticoltura biodinamica e all'alta qualità dei suoi vini. Aurélien Laherte, vignaiolo di talento e figura di riferimento nel panorama del Champagne BIO, ha saputo convertire l'azienda di famiglia, fondata nel 1889, a questa filosofia, unendo tradizione e innovazione. Oggi l'azienda può contare su circa 17 ettari di vigneti, lungo la Marna, a sud di Epernay e nella Côte des Blancs, terroir vocati per la coltivazione di uve Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir. La conversione all'agricoltura biodinamica ha permesso di esaltare la naturalità del terroir e di ottenere uve di altissima qualità. In cantina, si prediligono fermentazioni spontanee, l'utilizzo di botti di rovere e il bâtonnage per esaltare gli aromi dell'uva e raggiungere un equilibrio perfetto tra zuccheri e acidità. Ne risultano vini che si distinguono per purezza, complessità e mineralità. La freschezza vibrante e la struttura elegante sono caratteristiche comuni a tutte le cuvée, che offrono una varietà di sfumature aromatiche e gustative.

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