ACQUISTATO IL .....

Champagne Waris-Larmandier "Haute Volée" Premier Cru Blanc de Noirs Extra Brut



Raffinatezza ed eleganza

Champagne Premier Cru Cuvée Haute Volée Extra Brut della Maison Waris-Larmandier è un vino di grande raffinatezza ed eleganza, che rappresenta l'essenza della Montagne de Reims. Prodotto da uve Pinot Noir e Chardonnay provenienti da vigneti classificati Premier Cru ad Avize, questo Extra Brut si distingue per la sua freschezza vibrante, la complessità aromatica e la persistenza al palato. Avize, situato nel cuore della Montagne de Reims, è un Grand Cru rinomato per i suoi terreni calcarei e gessosi, che conferiscono ai vini una mineralità distintiva. Il clima è fresco e temperato, ideale per la lenta e uniforme maturazione delle uve. Il dosaggio di questo Champagne è inferiore a 6 grammi per litro, classificandolo come Extra Brut. Questo stile di Champagne si caratterizza per la sua secchezza e per la sua acidità vivace, che lo rende perfetto per accompagnare una varietà di piatti. Lo Champagne Premier Cru Cuvée Haute Volée Extra Brut si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso, rivela un bouquet complesso e armonioso, dominato da note di agrumi, frutti bianchi, fiori di campo e gesso. In bocca, invece, il vino è fresco e vibrante, con una bollicina fine e persistente. La mineralità del terroir si avverte sul finale, che lascia una piacevole sensazione di freschezza. Vino versatile, si abbina perfettamente a una varietà di piatti. È ideale come aperitivo, accompagna antipasti di pesce o di verdure, carni bianche e formaggi freschi. La sua freschezza lo rende inoltre un ottimo abbinamento per piatti speziati o piccanti. Da bere giovane o da conservare in cantina fino a 5 anni.

Figli che interpretano, cambiandolo radicalmente, il lavoro dei genitori. È questo il caso della cantina Waris-Larmandier. Ci troviamo ad Avize, in un Domaine fondato nel 1989 da Marie-Hélène e Vincent Waris. Dal 2000, con la prematura scomparsa del marito, è Marie-Hélène a trasferire l'amore per la terra e per il vino ai tre figli: Jean-Philippe, Pierre-Louis e Inès, la sesta generazione di viticultori di casa. Le nuove generazioni hanno il compito di modernizzare l'azienda, introducendo in campagna e in cantina nuove pratiche. Si è così passati alla biodinamica, un modo tutto nuovo di sentire e custodire la vigna. Gli Champagne "di casa" si caratterizzano per uno stile fortemente identitario.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	Pinot Noir - Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Da parcelle al confine fra la Montagne e la Vallée, viene assemblato questo Blanc de Noirs dalle note delicate e soavi. I terroirs sono principalmente argillo-calcarei, frammisti a gessi e silici. Accompagnerà entratine ed antipasti, carni bianche e brindisi gioviali.

Sensazioni

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