ACQUISTATO IL .....

Champagne Petit-Camusat Blanc de Blancs Brut



Eleganza e raffinatezza

Ci troviamo nella suggestiva cornice della Côte des Bar, regione dello Champagne rinomata per i suoi Pinot Noir. Qui si trova la piccola realtà di Petit-Camusat. Un luogo lontano dalla modernità, dove il tempo sembra essersi fermato, e dove la passione per la viticoltura si tramanda di generazione in generazione. Vigne che insistono su terreni calcarei e argillosi, con una buona esposizione. Questo Champagne, Blanc de Blancs Brut, è una vera rarità per la regione dello Champagne. E' prodotto, infatti, da uve 100% Pinot Blanc. In vigna e in cantina, la famiglia Petit-Camusat adotta un approccio artigianale. Le uve sono vendemmiate a mano e vinificate in modo naturale, con fermentazioni spontanee e senza l'utilizzo di additivi. Al naso si apre con un bouquet di agrumi, fiori bianchi e note minerali. In bocca è fresco e vibrante, con una bollicina fine e persistente. Il finale è lungo e sapido, con un piacevole ritorno di mineralità. Vino per tutte le occasioni, questo Blanc de Blancs Brut è perfetto per accompagnare un aperitivo o antipasti leggeri. La sua eleganza e raffinatezza lo rendono ideale anche per le occasioni più speciali.

Nella Côte des Bar, regione dello Champagne rinomata per i suoi Pinot Noir, si trova un piccolo villaggio chiamato Noé-les-Mallets. Qui, nascosta tra le colline ondulate, sorge la tenuta di Petit-Camusat, una vera e propria perla rara nel panorama enologico della regione. Frédéric e Evelyne Petit-Camusat, marito e moglie, sono i custodi di questa piccola realtà. Con passione e dedizione, coltivano 7,5 ettari di vigneto da cui ricavano circa 10.000 bottiglie l'anno. Una curiosità riguardo a questa piccola Maison è il fatto che in vigna hanno circa il 15% di Pinot Blanc, settima varietà consentita nel disciplinare AOC dello Champagne, pur essendo raramente utilizzata. Le vigne di Petit-Camusat si trovano su terreni calcarei e argillosi, con una buona esposizione al sole. In vigna e in cantina, Frédéric e Evelyne adottano un approccio artigianale, volto a preservare l'integrità del frutto e a esaltare le caratteristiche del terroir. Le uve sono vendemmiate a mano e vinificate in modo naturale, con fermentazioni spontanee e senza l'utilizzo di additivi.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	Pinot Blanc 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Un luogo lontanissimo dalla modernità, nel tempo e nello spazio, una casa, un caminetto, la testa di un grande cervo e una elegante signora che serve su un vassoio il proprio Champagne. Unica cuvée prodotta da uve Pinot Blanc. Vecchie vigne di oltre cinquant'anni e un'idea di Champagne giocato sull'eleganza e sulla raffinatezza, con quel tocco gentile di una varietà tanto insolita quanto affascinante. Il perfetto aperitivo che sconfina sulla tavola.

Sensazioni

© 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