ACQUISTATO IL .....

Champagne Étienne Calsac "L'Échappée Belle" Blanc de Blancs Extra Brut



Complesso e armonioso

Si chiama Échappée Belle ed è uno Champagne Premier Cru, Extra Brut, proposto qui da Etienne Calsac. Blanc de Blancs puro in grado di offrire un'esperienza di degustazione unica. Le uve Chardonnay con cui è prodotto, infatti, provengono da un villaggio classificato Premier Cru. Si tratta di Avize, nella Côte des Blancs, zona rinomata per la produzione di Chardonnay di altissima qualità. Nello specifico, i vigneti da cui provengono le uve usate nella produzione di questo Champagne si caratterizzano per terreni ricchi di argille e calcare, con esposizioni Est e Nord-Est. Questa combinazione di elementi crea un microclima perfetto per la maturazione delle uve Chardonnay. La vinificazione in acciaio e la malolattica svolta donano a questo Champagne un profilo aromatico complesso e armonioso. Al naso si percepiscono note di agrumi, frutta a polpa bianca, fiori bianchi e cenni minerali. Il gusto è fresco e vibrante, con una bella acidità che accompagna un finale persistente e sapido. Il dosaggio, Extra Brut, con solo 3 grammi di zucchero per litro, regala un sorso piacevolmente secco e fresco. Champagne perfetto per accompagnare aperitivi e antipasti di pesce. Per apprezzare al meglio la sua vivacità e la sua espressione fruttata, questo Champagne non dovrebbe riposare troppo a lungo in cantina prima di essere servito.

Vignaiolo di talento della Côte des Blancs, Etienne Calsac è un giovane vigneron della Champagne. Le sue idee chiare, la dedizione al lavoro in vigna e l'enorme rispetto per l'ecosistema lo rendono un esempio di viticoltura moderna e sostenibile. I vigneti di Etienne Calsac si estendono per 3 ettari ad Avize, nella Côte des Blancs, una zona rinomata per la produzione di Chardonnay di altissima qualità. Il terreno calcareo e il clima fresco conferiscono alle uve una mineralità vibrante e una complessità aromatica unica. Etienne Calsac pratica una viticoltura sostenibile che si basa sulla valorizzazione delle diverse parcelle che compongono il suo vigneto. Per questo motivo, vinifica quasi esclusivamente in purezza le uve di ogni parcella, ottenendo vini che esprimono le caratteristiche uniche di ogni terroir. Oltre allo Chardonnay, Etienne Calsac coltiva anche alcune vecchie varietà di uve come il Petit Meslier, utilizzate per creare cuvée speciali.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Da suoli di argille e calcari su bellissime esposizioni est, nord-est questo Blanc de Blancs gioca con la profondità del sale e l'armonia gentile di Chardonnay da malolattica svolta. È un piacevolissimo aperitivo che trova anche altre strade per esprimersi al meglio, accessibile a tutti.

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