ACQUISTATO IL .....

Champagne "Les Crétes" Blanc de Blancs Premier Cru Brut



Mineralità complessa e struttura elegante

Oggi ci troviamo nella Montagne de Reims, cuore pulsante della regione dello Champagne. Qui si trova il piccolo villaggio di Villers-Marmery e, tra le colline ondulate e i vigneti rigogliosi, si trova la cantina di Sadi Malot. 100% uve Chardonnay da un singolo villaggio classificato Premier Cru. Qui il terreno è calcareo-marnoso, ricco di fossili, in grado di conferire alle uve una mineralità complessa e una struttura elegante. Bollicina di grande pregio, in vigna e in cantina, la famiglia adotta 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. Les Crêtes Brut è un vino di grande personalità, che si distingue per la sua finezza e complessità. Al naso si distingue per un bouquet ricco che ricorda gli agrumi, i fiori bianchi e le 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. Bollicina in grado di regalare grandi soddisfazioni, da abbinare a piatti di pesce, anche salsati. Buono già oggi, può anche essere conservato per alcuni anni per permettergli di evolversi e di acquisire maggiore complessità.

La tenuta Sadi Malot si trova a Villers-Marmery, un pittoresco villaggio situato sulla Montagne de Reims, all'interno del celebre triangolo Reims/Epernay/Châlons-en-Champagne. La storia di questa azienda risale al lontano 1883, quando Socrate Malot decise di intraprendere la produzione di vini di qualità in un territorio unico ed inimitabile. La prima generazione della famiglia Malot si distinse per la forte personalità di Socrate, che decise di battezzare la sua cantina con il nome del fratello Sadi, scomparso durante la Grande Guerra. La cantina fu poi affidata alla guida del figlio di Socrate, anch'esso chiamato Sadi, che prese le redini dell'azienda nel 1920. Oggi la tenuta è guidata dalla quinta generazione della famiglia, con la nipote Cindy che ha assunto il comando dell'azienda, diventando la prima donna a ricoprire questa importante posizione nella storia dell'azienda. La produzione è interamente artigianale, con una grande attenzione alla cura delle viti. La cantina possiede un totale di 10 ettari, di cui l'80% coltivati con uve Chardonnay a Villers-Marmery e il restante 20% a Pinot Nero, a Verzy. Coltura in vigna sostenibile e il rispetto per la natura sono capisaldi dell'attività aziendale. L'obiettivo principale, infatti, è quello di preservare la biodiversità dei terreni, mantenendo l'equilibrio naturale delle viti e del suolo. Il risultato è una produzione di nicchia che riesce ad esprimere appieno la bellezza e la complessità del proprio territorio.

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 6 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Cuvée affinata in botte grande da 20 hl con la giusta sensibilità. Qui troviamo le migliori connotazioni dello Chardonnay di Villers-Marmery, dove le vigne più vecchie conferiscono una maggiore profondità. Il periodo di affinamento sui lieviti è di almeno 36 mesi.

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