ACQUISTATO IL .....

Champagne Thibaut et Alizée Tassin Lieu-Dit Dalivard Nature 2020



Mineralità e freschezza

Si chiama Lieu-Dit Dalivard, è un Brut Nature ed è prodotto da Thibaut et Alizée Tassin, piccolissima Maison di Champagne. Le uve Chardonnay (in purezza) provengono da una singola parcella situata vicino a Celles-sur-Ource, caratterizzata da un'esposizione a Nord-Ovest e da un sottosuolo ricco di argille brune. Queste trattengono l'acqua e rilasciano lentamente i nutrienti alle viti, favorendo una maturazione lenta e regolare delle uve. Thibaut et Alizée Tassin, giovani esponenti della nuova Champagne, adottano in vigna un approccio sostenibile, basato sul rispetto per l'ambiente e sulla valorizzazione del terroir. L'utilizzo di prodotti chimici è ridotto al minimo e la biodiversità è favorita attraverso l'inerbimento dei vigneti. Le uve sono vendemmiate a mano e vinificate in legno e in anfore. Fermentazioni, chiarificazioni e stabilizzazioni avvengono spontaneamente, senza alcun intervento dei vigneron. Questo approccio artigianale permette di ottenere un vino puro e autentico, che esprime al meglio le caratteristiche del terroir. Al naso si trova un bouquet complesso di agrumi, fiori bianchi e note minerali. In bocca, invece, risulta fresco e vibrante, con una bollicina fine e persistente. Il finale è lungo e sapido, con un piacevole ritorno di mineralità. Vino di grande personalità, rappresenta un'esperienza sensoriale unica per gli amanti dei vini autentici e raffinati. Da provare con antipasti di pesce crudo o marinato, primi piatti di pesce o crostacei.

Thibaut e Alizée Tassin sono una giovane coppia di vignaioli che rappresenta la nuova generazione nella regione dello Champagne. La loro storia inizia con un cambio generazionale, non privo di compromessi con i genitori, che culmina nel 2019 con la decisione di iniziare una nuova attività da soli. Grazie a un anticipo dell'eredità, ottengono poco più di un ettaro di vigneto suddiviso tra due appezzamenti a Celles-sur-Ource. Innamorati e pieni di entusiasmo, trovano anche una vecchia fattoria a Landreville che trasformano in base e cantina. Le loro scelte in vigna sono guidate da un profondo rispetto per la natura. L'analisi e l'osservazione dei suoli sono fondamentali per capire come lavorare al meglio. La flora autoctona che cresce tra le viti viene studiata con attenzione per favorire la biodiversità e l'equilibrio naturale. L'approccio in vigna è dunque di tipo biointegrale: potatura che segue il flusso della linfa, lavorazione del suolo senza l'utilizzo di prodotti chimici e concimazione solo con compost organico. La conversione al bio è iniziata nel 2021. Oggi l'azienda può contare su circa 3 ettari di vigneto e una produzione di 14.000 bottiglie. Pur piccoli, hanno già conquistato l'apprezzamento di critici e appassionati.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Questa parcella di Chardonnay vicino a Celles-sur-Ource è esposta a nord Ovest, su un sottosuolo di argille brune, e garantisce una maturazione lenta e regolare. Vinificazione in fut de chêne e anfore. Le fermentazioni, chiarificazioni e stabilizzazioni sono spontanee, senza interventi del vigneron.

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