ACQUISTATO IL .....

Champagne Frederic Savart "L'Ouverture" Premier Cru Extra Brut



Blanc de Noirs di grande intensità

Ci troviamo nella regione della Montagna di Reims, cuore pulsante della regione dello Champagne. Qui si trova il piccolo villaggio di Écueil dove sorge la cantina di Frédéric Savart, un vignaiolo che da anni produce Champagne di altissima qualità. Pinot Noir in purezza, questo L'Ouverture Brut nasce da un vigneto classificato Premier Cru. Qui il suolo è caratterizzato da un terreno calcareo-marnoso, ricco di fossili, che conferisce alle uve una mineralità complessa e una struttura elegante. Frédéric Savart è un vignaiolo che si distingue per il suo approccio "singolare" al mondo dello Champagne. I suoi vini sono caratterizzati da una grande personalità e da uno stile unico. Blanc de Noirs di grande intensità, questo è un vino ricco e profondo, affinato in diversi legni, per conferirgli una complessità aromatica unica. Dall'aperitivo ai secondi piatti di carne, questo vino saprà accompagnare ogni momento del pasto con eleganza e raffinatezza. Complessità, eleganza e originalità, questa bolla può essere bevuta subito, ma anche essere conservata in cantina per alcuni anni, permettendogli di evolversi e di acquisire maggiore complessità.

Frédéric Savart è un vignaiolo di Écueil, nell'area della Petite Montagne de Reims, che si distingue per il suo talento, la sua tecnica e il suo carattere guascone. Con il suo fare da istrione, è un compagno perfetto per serate a degustare ottimi vini, della sua Maison ma anche della Borgogna e del Piemonte. Frédéric Savart rappresenta una nuova generazione di vignaioli in Champagne. Questa "nouvelle vague", ha portato nuove idee, nuove modalità e nuovi stili nel mondo dello Champagne. La loro lettura del passato è vista come un bagaglio importante per il presente, ma anche come un limite da superare per esprimere appieno la propria personalità e le proprie ambizioni. Il messaggio che si respira dalle parole di Frédéric Savart è che il futuro del vino non è necessariamente legato alla tradizione contadina. Ben vengano tocchi glamour e feste alla moda, se questo significa vivere il vino con passione e gioia. I vini di Frédéric Savart sono caratterizzati da una grande personalità e da uno stile unico. Sono vini che non seguono le mode, ma che riflettono il terroir e la filosofia del vignaiolo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	Pinot Noir 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Champagne ricco e profondo, con un tocco di colore in più, quasi un Oeil de Perdrix, sempre con affinamento in legni di diverse dimensioni. Dalla bevuta facile ma mai banale, sosterrà ogni vostro piatto e ogni vostro brindisi.

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