



ACQUISTATO IL .....

## Champagne "Nos Pas Dans la Craie" Chardonnay Nature

### Quattro passi... nel gesso



Svinando

Nos Pas Dans la Craie, ossia "I nostri passi nel Gesso", rappresenta un'esplorazione del terroir e della tradizione. Ma procediamo con ordine. Si tratta di uno dei buoni Champagne proposti da Maison Marie Copinet. Nello specifico è un Blanc de Blancs, realizzato al 100% da uve Chardonnay provenienti da un unico appezzamento a Cuchery. Questo villaggio, situato nella Côte des Blancs, è rinomato per la sua capacità di conferire agli Chardonnay una mineralità vibrante e una complessità aromatica unica. Un unico appezzamento di oltre 40 anni, dove viene praticata una viticoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente, con l'obiettivo di preservare l'integrità del frutto e l'espressione del terroir. La scelta di utilizzare solo uve Chardonnay per questo Champagne permette di esaltare le caratteristiche di questo vitigno nobile. Il risultato è un vino dal colore giallo paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono aromi di agrumi, frutta a polpa bianca, fiori bianchi e note minerali. Il gusto è fresco e vibrante, con una bella acidità che accompagna un finale persistente e minerale. Il dosaggio zero è poi una scelta stilistica che permette di esaltare la mineralità del terroir e l'autenticità del vino. Questo Champagne si abbina bene ad antipasti di pesce, primi piatti leggeri e carni bianche. Da stappare ancora giovane, per apprezzarne al meglio la vivacità e l'espressione fruttata.

#### 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

**Vinificazione** Parcellare di Cuchery dove si ripresenta una versione di Meunier tratta da suoli più ricchi e grassi e con la volontà di andare oltre la contemporaneità. Ci sono volumi, è vero, ma anche quelle sfumature e sfaccettature che spiazzano il degustatore abituato alla tradizione.

#### Sensazioni

Perla nascosta della Côte de Sézanne, la tenuta di Marie Copinet, erede del rinomato produttore di Champagne Jacques Copinet. A condurla oggi è Marie-Laure insieme al marito Alexandre. I vigneti, che si estendono per 9 ettari, sono composti da un blend di Chardonnay (45%), Pinot Noir (35%) e Pinot Meunier (20%). Lo stile di vinificazione di Marie-Laure si contraddistingue per la grande semplicità e immediatezza. L'obiettivo, infatti, è quello di creare vini che siano espressione del territorio e del vitigno, senza artifici o forzature. Il risultato è una gamma di Champagne eleganti e raffinati, caratterizzati da profumi fruttati, freschezza e una piacevole bevibilità. L'approccio innovativo di Marie-Laure alla vinificazione le ha permesso di conquistare un posto di rilievo nel panorama dello Champagne contemporaneo. I suoi vini, apprezzati da critici e appassionati.

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 Impres-