



ACQUISTATO IL

Champagne "Nos Pas Dans l'Argile" Meunier Nature

Un'esplosione di mineralità



Svinando

Qualcuno potrebbe - a ragione - definire questo Champagne "un'esplosione di mineralità". Di fatto si tratta di un bel omaggio al Pinot Meunier: Stiamo parlando di Nos Pas Dans l'Argile, Brut Nature di Maison Marie Copinet, realizzato appunto con il 100% di Meunier provenienti da un unico appezzamento, caratterizzato da terreni gessosi. Vigneto di oltre 40 anni, la base di gesso trattenere l'acqua e riflettere la luce solare, conferendo alle uve una freschezza unica. La viticoltura praticata in vigna è sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Il risultato è un vino dal colore giallo paglierino intenso, con un perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono aromi di agrumi, frutta gialla, fiori bianchi e note minerali. Il gusto è fresco e vibrante, con una bella acidità che accompagna un finale persistente e minerale. Brut Nature, questo Champagne non ha subito alcun dosaggio di zucchero in fase di sboccatura, conservando la sua naturale purezza espressiva. Una scelta stilistica che permette di esaltare la mineralità del terroir e l'autenticità del vino. Perfetto per accompagnare aperitivi a base di pesce crudo, ostriche e crostacei, la sua freschezza e mineralità, infatti, si sposano perfettamente con la sapidità del mare.

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.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve Pinot Meunier 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Parcellare delle Côte de Sézanne. Ovvero il gesso, ovvero Montgenost, ovvero il villaggio dove nel 1975 Monsieur Jacques Copinet ha dato il via a questa avventura. In questa linea tutti i prodotti sono nature. E cosa vuoi aspettarti da uno con questo nome? Asciutto, minerale, verticale.

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.