ACQUISTATO IL .....

Champagne Laherte Frères Rosé de Meunier Extra Brut



Freschezza vibrante e complessità aromatica

Quello proposto qui da Maison Laherte Frères, lo Champagne Rosé de Meunier Extra Brut, è un vino di grande carattere e personalità che rappresenta bene l'essenza del Pinot Meunier. Prodotto con uve provenienti dai vigneti di Chavot, questo Rosé de Meunier Extra Brut si distingue per la sua freschezza vibrante, la complessità aromatica e la persistenza al palato. Ci troviamo nella Côte des Bar, una regione rinomata per i suoi terreni calcarei e argillosi, che conferiscono ai vini una struttura robusta e una mineralità distintiva. Il dosaggio zuccherino di questo Champagne è inferiore ai 6 grammi per litro. Si classifica quindi come Extra Brut, uno stile tipico per la regione che si caratterizza per la netta secchezza al palato e per l'acidità vivace. Nel calice si presenta di un colore rosa tenue e brillante. Al naso, rivela un bouquet complesso e affascinante, dominato da note di frutti rossi, agrumi, fiori bianchi e pane tostato. In bocca, poi, il vino è fresco e vibrante, con una bollicina fine e persistente. Sul finale si avverte una piacevole sensazione di freschezza e sapidità. Vino versatile, si abbina ad antipasti di salumi, secondi di carne e formaggi stagionati. Da provare anche con pesce crudo o marinato. Da bere preferibilmente entro i 4 anni dalla vendemmia, se conservato correttamente, può evolversi e acquisire complessità nel tempo.

Maison Laherte Frères, situata a Chavot nella Côteaux Sud d'Epernay, è un'azienda di Champagne rinomata per la sua dedizione alla viticoltura biodinamica e all'alta qualità dei suoi vini. Aurélien Laherte, vignaiolo di talento e figura di riferimento nel panorama del Champagne BIO, ha saputo convertire l'azienda di famiglia, fondata nel 1889, a questa filosofia, unendo tradizione e innovazione. Oggi l'azienda può contare su circa 17 ettari di vigneti, lungo la Marna, a sud di Epernay e nella Côte des Blancs, terroir vocati per la coltivazione di uve Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir. La conversione all'agricoltura biodinamica ha permesso di esaltare la naturalità del terroir e di ottenere uve di altissima qualità. In cantina, si prediligono fermentazioni spontanee, l'utilizzo di botti di rovere e il bâtonnage per esaltare gli aromi dell'uva e raggiungere un equilibrio perfetto tra zuccheri e acidità. Ne risultano vini che si distinguono per purezza, complessità e mineralità. La freschezza vibrante e la struttura elegante sono caratteristiche comuni a tutte le cuvée, che offrono una varietà di sfumature aromatiche e gustative.

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 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Il rosé d'assemblaggio di casa Laherte: il 30% del Meunier in macerazione, il 10% come vino rosso e il 60% con vinificazione in bianco. Vengono utilizzate solo vecchie vigne di Meunier, vinificazione in legni di diversa misura, per dare quel giusto equilibrio da fragranza e profondità.

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