



ACQUISTATO IL .....

Champagne Alain Grillat Premier Cru

2016

## Solo Pinot Noir e Chardonnay di Champagne



Svinando®

Un grande Champagne, quello proposto qui da Alain Grillat, prodotto esclusivamente con uve provenienti da villaggi, o cru, classificati Premier Cru. L'assemblaggio è al 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay che, come da regola in Champagne, vengono vinificati separatamente e successivamente assemblati solo prima dell'imbottigliamento e della seconda fermentazione. Ne deriva uno Champagne di buon corpo, con note evidenti di frutta rossa matura e pan di zenzero. Un vino godibilissimo e altamente gastronomico che può accompagnare con soddisfazione qualunque pranzo o cena.

Ad Ay, nelle cantine di Alain Grillat, il vino, o meglio lo Champagne, è una cosa seria. Una questione di famiglia dato che ormai sono ben cinque le generazioni di Grillat che si occupano di preservare la qualità dei vini, sviluppando al contempo i principali mercati mondiali. E lo fanno con ottimi risultati. Ay, tra parentesi, è uno dei villaggi più vocati per la produzione dello Champagne e offre le condizioni ideali per la coltivazione delle uve. Qui, infatti, il clima freddo e le perfette esposizioni, uniti a un suolo povero ma ricchissimo di gesso e minerali, danno vita a degli Champagne che possono essere considerati dei veri fuoriclasse nel loro genere.

### La Vigna

**Terreno** Base gessosa, uno strato argilloso-calcareo copre questa base. Ricchezza nei principi minerali

**Esposizione** Nord est altitudine min 68m max 267m

**Allevamento** Taille Cordon

**Densità imp.** 8000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino Champagne

**Provenienza** Francia

**Uve** 80 % PINOT NOIR 20 % CHARDONNAY

**Gradazione** 12%

**Temp. Servizio  
Quando Berlo** 2-3 anni

**Abbinamento** Cotoletta alla milanese

**Vinificazione** Fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox

**Sensazioni** Strutturato e fruttato. Aromi di frutta rossa e pan di zenzero

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