



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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821