ACQUISTATO IL .....

Champagne Grand Cru Pur Chardonnay



Chardonnay in purezza per il più fine degli Champagne

Nel mondo degli Champagne i Blanc de Blancs, ossia in vini bianchi prodotti con solo uve a bacca bianca (Chardonnay nel caso dello Champagne), hanno un largo seguito di appassionati. Li scelgono perché sono un concentrato di finezza ed eleganza. Vini piacevolissimi appena sboccati, ossia appena messi in commercio, ma anche capaci di invecchiare bene in cantina per anni, aggiungendo complessità al loro bouquet di profumi e sapori. Non fa eccezione questo meraviglioso Blanc de Blancs proposto da Roman Tribaut che stupisce per la freschezza e la mineralità. Al naso, oltre ai tipici sentori di agrumi e frutta fresca legati alla varietà, colpisce per le note di brioche e pane tostato. Merito del lungo affinamento in bottiglia e della sapiente lavorazione dei vini base. In bocca il perlage è fine e persistente mentre il piacere di aver bevuto non sembra voler sparire mai.

Una piccola azienda familiare, come ce ne sono tante nella regione della Champagne. Una passione sincera per il vino che si tramanda inalterata di generazione in generazione. Nel caso questa maison, il fondatore, Roger Tribaut, inizia la sua avventura negli anni Trenta, mettendo a dimora il suo primo vigneto e forte della sua esperienza maturata nella maison Lanson. Proseguono l'impresa i suoi due figli, Michel e Jean, che consolidano il vigneto di famiglia, passandolo a loro volta alla terza generazione, attualmente in forze in azienda. A questi ultimi, infine, va riconosciuto il merito di aver creduto nel lavoro dei genitori e del nonno, dando vita, nel 2015, a un nuovo progetto e alla creazione dei vini attualmente in commercio.

La Vigna

Terreno	Base gessosa, uno strato argilloso-calcareo copre questa base. Ricchezza nei principi minerali.
Esposizione	Esposizione Nord Est e altitudine 180 m
Allevamento	Taille Chablis
Densità imp.	8000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12%
Temp. Servizio	
Quando Berlo	5 anni
Abbinamento	Pesce alla griglia e crostacei
Vinificazione	2/3 Vinificato in botti di rovere e invecchiato in queste stesse botti per 10 mesi, essendo già stato usato da 1 a 2 anni dai nostri colleghi borgognoni di Meursault, Puligny Montrachet e Chassagne Montrachet), 1/3 vinificato e affinato in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Miscelazione di vini con questi 2 metodi di vinificazione, mantenendo tutte le proporzioni. Fermentazione malolattica.
Sensazioni	Questo Blanc de Blanc è strutturato per la sua freschezza, la sua mineralità e il suo lato leggermente tostato di brioche. Il suo colore oro pallido è accompagnato da bolle sottili.

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