ACQUISTATO IL .....

Champagne Cheurlin Dangin "Carte Or"



Uno Champagne che non delude le aspettative

Il Carte d'Or è un piacevole Champagne pensato per essere godibile in diverse occasioni. Un aperitivo fantastico ma anche un compagno di merende che difficilmente ci lascerà delusi della scelta. Nasce da una lavorazione tradizionale, con almeno due anni di affinamento in bottiglia prima della sboccatura. Un assemblaggio di Pinot Nero, in larga maggioranza, a cui si viene aggiunto un 30% di Chardonnay. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino, particolarmente brillante e con un perlage fine e persistente. Al naso si riconoscono molto facilmente note di frutta fresca e citrica, accompagnate da note eleganti e floreali. In bocca è coerente con le note rilevate al naso, ben equilibrato e soprattutto molto persistente.

Celles-sur-Ource è un villaggio cha appartiene al dipartimento dell'Aube. Siamo nella Champagne, ovviamente, dove famiglie di viticoltori lavorano i loro appezzamenti con cura e passione da centinaia di anni. E' questo il caso anche della maison Cheurlin·Dangin. Dieci generazioni della famiglia Cheurlin·Dangin coltivano le tradizionali varietà della regione, Pinot Noir, Meunier e Chardonnay. L'azienda venne fondata nel 1757 e da allora poco è cambiato nel modo di condurre vigna e in cantina. Del resto i loro risultati sono lì da vedere. Da oltre due secoli, anno dopo anno, Champagne semplicemente straordinari.

La Vigna

Terreno	Argilloso Calcareo
Esposizione	Nord - Ovest, 500m s.l.m.
Allevamento	Metodo Guyot
Densità imp.	4000 Ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Gradazione	12%
Temp. Servizio Quando Berlo	2 Anni
Abbinamento	Perfetto per accompagnare un aperitivo o una cena di pesce, cocktail di gamberetti, pesce crudo.
Vinificazione	Metodo Calssico Champagne AOC
Sensazioni	L'equilibrio e perfetto, Minerale, Cristallino e brillante, giallo paglierino con perlage fine e persistente. Ricordare freschi sentori fruttati e floreali, cui si aggiungono sfumature floreali e richiami ai lieviti e alla panificazione. Buona durata in bocca.

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