



ACQUISTATO IL .....

Champagne Cheurlin Dangin "Carte Noire"

2018

## Il più tradizionale taglio della Champagne



*Svinando*

Il taglio è quello tipico di molti Champagne: 70% di Pinot Noir e 30% di Chardonnay. Un giusto mix che rende il vino finale ricco e strutturato, grazie al Pinot, ma anche elegante e cremoso alla degustazione, grazie allo Chardonnay. E come i migliori Champagne in commercio, anche questo Carte Noir difficilmente delude chi lo sceglie per la sua serata speciale. Un bel vino che affascina grazie al suo ricco perlage che sale senza sosta del fondo del calice, formando catenelle ininterrotte. Al naso rivela note di frutta fresca e di agrumi. La cosa che stupisce di più, però, è la fragranza del suo lievito che si esprime con note di crosta di pane e pasticceria. In bocca è gradevolmente fresco, ben sostenuto da una acidità presente ma non invadente, e particolarmente beverino. Un vino che accompagna tranquillamente tutto il pasto, anche se a base di carni bianche.

Celles-sur-Ource è un villaggio che 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. È 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, 300 s.l.m

**Allevamento** Potatura 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** Entro 3 Anni

**Abbinamento** Ideale durante gli aperitivi, è ottimo per accompagnare una tartare di tonno e pesce spada.

**Vinificazione** Metodo Classico detto metodo Champenois

**Sensazioni** Alla vista è da una bella luce giallo paglierino e cristallina, con perlage fine e persistente. Al naso è aromatico e gradevole, leggermente agrumato e caratterizzato da eleganti richiami ai lieviti e alla pasticceria. La bocca è leggera e fresca, scorrevole, fragrante e di lunga persistenza.

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