



ACQUISTATO IL

Champagne "Cuvee Sainte Germaine"



Il giusto compromesso tra eleganza e potenza

Il dosaggio dichiarato per questa bottiglia è leggermente superiore ai 9 grammi di zucchero per litro. Basso, dunque, ma non troppo. Per questo Cuvée Sainte Germaine di De Barfontarc risulta uno Champagne piacevole fin dal primo assaggio. Nasce da un assemblaggio di Pinot Noir, in netta prevalenza (circa il 60%) e Chardonnay per la parte rimanente. Tutti i vini compresi nella cuvée sono comunque frutto di due sole vendemmie, quella in corso e la precedente. I vini di partenza, dunque, conservano intatta tutta la loro freschezza e la capacità di maturare a lungo. L'affinamento in cantina, in questo caso, è particolarmente lungo e lo Champagne che ne deriva è decisamente ricco, perfetto per essere messo alla prova con piatti molto saporiti. Dal foie gras al petto d'anatra. Colore giallo dorato, al naso si riscontrano sentori di pasticceria e mela cotogna. Stesse sensazioni anche in bocca, ben sostenute da una importante lunghezza.

De Barfontarc è una cooperativa, quella che in Francia viene definita dalla sigla CM, ossia Coopérative de manipulation. In pratica un'azienda che produce vini a partire dalle uve che vengono conferite da piccoli agricoltori della zona. La sede è a Baronville. Siamo nella Côte des Bar in Champagne. De Barfontarc nasce nel 1962, grazie all'iniziativa di circa 50 récoltant che decisero di unire le forze per affrontare con maggiore efficacia un mercato sempre più complesso e globale. All'inizio si trattava semplicemente di un centro di pressatura. Ma con il passare degli anni e l'aumentare dei soci conferitori (oggi sono ormai più di 110), l'azienda si è via via strutturata fino a dar vita a un proprio brand. Il nome de Barfontarc, questa è una piccola curiosità, deriva dalle iniziali dei tre villaggi da cui provenivano i primi vigneron, ovvero Baroville, Fontaine ed Arconville.

La Vigna

Terreno	Argilloso calcareo marnoso
Esposizione	Est Sud Est 120 Slm
Allevamento	Spalliera Guyot - Chablis
Densità imp.	8000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	60% Pinot Noir 40% Chardonnay

Gradazione 12,00% vol

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo 5-6 anni dopo la sboccatura

Abbinamento Foie gras e petto di anatra.

Vinificazione Vinificazione e affinamento in acciaio; imbottigliamento nel Marzo 2011; conversione malolattica completamente svolta.

Sensazioni Colore giallo dorato, al naso si hanno sentori di pasticceria viennese e mela cotogna che si ritrovano poi anche al palato insieme ad una importante lunghezza.

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