ACQUISTATO IL .....

Champagne Veuve Clicquot "La Grande Dame" 2018 Cofanetto 2018



Una nuova sfaccettatura dell'Art du Pinot Noir

Nel 2018, la Champagne vive un'annata che sembra scritta con la luce: un inverno generoso di riserve idriche seguito da un'estate calda e stabile, capace di portare le uve a una maturazione piena, senza eccessi. È in questo equilibrio raro che nasce La Grande Dame 2018, una cuvée che non racconta solo un millesimo, ma una visione. Qui, il Pinot Noir - protagonista assoluto con il 90% dell'assemblaggio - diventa linguaggio e identità. È il vitigno che Madame Clicquot considerava l'anima dello Champagne, e in questa annata si esprime con una precisione quasi chirurgica, mantenendo tensione e freschezza nonostante il clima caldo . Il risultato è uno Champagne che gioca su un equilibrio sottile: potenza e finezza, energia e controllo. Nel calice si presenta con un oro luminoso, attraversato da una mousse viva e dinamica. Il profilo aromatico è ampio e stratificato: agrumi brillanti, frutta del frutteto e tocchi tropicali si intrecciano con sfumature cremose e leggere note tostate, firma evidente del Pinot Noir in un'annata solare . È un naso che evolve, che si apre lentamente, senza mai perdere definizione. L'assaggio è la vera dichiarazione di intenti: tessitura setosa, profondità misurata e una salinità che allunga il sorso con eleganza. La struttura è importante ma mai pesante, sostenuta da una freschezza vibrante che accompagna verso un finale lungo, preciso, segnato da una leggera e nobile amarezza che promette evoluzione. La Grande Dame 2018 è, in sintesi, un'annata "solare" nel senso più alto del termine: luminosa, generosa, ma soprattutto armonica. Uno Champagne che oggi affascina per la sua accessibilità raffinata, ma che lascia intravedere, con discrezione, un futuro di grande complessità.

Se lo Champagne oggi è quello che è, anche da un punto di vista stilistico, molto lo si deve alla celebre "vedova" Clcquot. Una delle più conosciute e rispettate donne dello Champagne che ha contribuito con il suo lavoro, la grande determinazione e l'intuito, a rendere il famoso vino con le bolle francese un vero e proprio simbolo di eleganza e raffinatezza. Creò il primo Champagne Millesimato nel 1810, inventò la table de remuage, antenata delle moderne pupitre, e realizzò il primo Champagne Rosé nel 1816. Ma le sorti della vedova Clcquot sono soprattutto legate a quelle dell'impero russo, fin dagli albori il primo cliente della maison. Oggi Veuve Clicquot, che fa parte del prestigioso gruppo del lusso LVMH, dispone di oltre 390 vigneti in tutta la regione, costituiti per oltre l'80% da appezzamenti Grand Cru e Premier Cru.

La Vigna

Terreno	Regione dello Champagne
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Metodo champagne classico
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	90% Pinot noir, 10% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Aperitivo, menù di pesce
Vinificazione	almeno 7 anni sui lieviti
Sensazioni	Come il sole che ha illuminato questa raccolta eccezionale, il suo colore è luminoso e brillante. Il suo stile profondo e preciso è caratterizzato una finezza sottile e da una freschezza che si esprime nella salinità. Aromi intensi emergono attraverso delicati sentori di agrumi - limone, lime, yuzu - intrecciati con frutta bianca, e arricchiti da note primaverili e floreali.

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