ACQUISTATO IL .....

Champagne Blanc de Blancs Premier Cru



Uno Champagne davvero nobile

Per chi cerca la vera eleganza in uno Champagne, questo è il vino giusto. Il Blanc de blancs di Pierre Gobillard, infatti, rappresenta senza ombra di dubbi la vera nobiltà dello Champagne. Prodotto esclusivamente con uve di Chardonnay provenienti dal villaggio di Hautvillers, classificato Premier Cru, matura per anni in cantina prima di essere degorgiato e moderatamente dosato. Il risultato è un bellissimo calice di rara luminosità. Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini, questo vino presenta una bella effervescenza, alimentata da uno stretto flusso di bollicine che dal fondo del calice salgono senza sosta in superficie. Al naso è fresco, con aromi di agrumi e fiori bianchi. In bocca rivela una piacevole freschezza. Ritornano le note delicate percepite all'olfatto, accompagnate questa volta da un delicato sentore di liquirizia e anice. Il corpo è pieno e gratificante. Un vino perfetto se in tavola è previsto un menù tutto a base di pesce, dall'antipasto al secondo.

C'è lo Champagne e ci sono i Premier Cru. Sempre Champagne, ovviamente, ma provenienti da villaggi classificati in questo modo per la qualità delle uve che vi si producono e, di conseguenza, per i vini che vi si ottengono. Pierre Gobillard ha vigneti esclusivamente a Hautvillers, la famosa cittadina che vide Dom Pérignon tra i suoi concittadini più illustri e dove si trova la famosa abbazia, meta di pellegrinaggio per milioni di appassionati. Insomma, non proprio un posto qualunque. Hervé Gobillard rappresenta oggi la terza generazione di vigneron di questa piccola azienda. Azienda famigliare, la sua fondazione risale agli inizi del secolo scorso per mano di Hervé Gervais Gobillard. Nel corso degli anni, senza dimenticare la tradizione, la piccola maison ha saputo affermarsi nel mondo, dando vita a vini caratterizzati da una cifra stilistica inconfondibile.

La Vigna

Terreno	Calcareo Argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Alberello
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	100% chardonnay
Gradazione	12.50% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Assemblaggio: 100% Chardonnay della vendemmia 2009 uniti ad una percentuale di Chardonnay di riserva di vendemmie precedenti. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La vinificazione viene effettuata con l'utilizzo della fermentazione malolattica. 24 mesi di soggiorno sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo il dégorgement.
Sensazioni	Una bella effervescenza alimenta uno stretto f lusso di bollicine. Il colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde. Al naso è fresco, con aromi di agrumi e fiori bianchi. A contatto con l'aria: un accenno di albicocca. Bella freschezza in bocca. Il delicato sentore di liquirizia e anice conferisce un bel corpo pieno. Questa vendemmia matura, composta esclusivamente da uve bianche chardonnay, vi incanterà con il suo sapore minerale. Dopo un invecchiamento di diversi anni nelle nostre cantine, il risultato è quello di uno champagne davvero nobile.

© 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