ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Rose' Premier Cru

Lo Champagne perfetto in mille occasioni

Il rosé, nella Champagne e nel mondo, è sempre più di moda. Piace per la sua versatilità che lo rende, allo stesso tempo, un fantastico aperitivo ma anche un vino in grado di accompagnare pranzi e cene. La stoffa non gli manca di certo. Quello proposto qui da Pierre Gobillard è frutto di un assemblaggio che vede lo Chardonnay in netta prevalenza, circa il 75%. La parte rimanente è, ovviamente, Pinot Noir che al blend dona potenza e struttura. Nello specifico non si tratta di un millesimato ma di una cuvée che nasce dal uve della vendemmia 2009 unite a una percentuale di vini di riserva della vendemmia 2007, rendendo il tutto più complesso ed elegante. Fermentazione alcolica in acciaio, il vino subisce la malolattica per smussare le spigolosità e rendere il vino base più armonico. Quindi alla cuvée bianca viene aggiunta una piccola percentuale di Coteaux Rouge, della stessa vendemmia, vinificato in rosso. Seguono 24 mesi sui lieviti e 3 mesi di riposo in cantina dopo il dégorgement. Alla vista si presenta di un bel colore rosa salmone, con un'effervescenza vivace. Al naso, profumi di fiori di gelsomino con sentori di frutta esotica. Mentre in bocca è fresco e morbido con un tocco di pompelmo rosa.

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 rosé
Provenienza	Francia
Uve	Assemblaggio: 75% Chardonnay e 25% Pinot Noir, entrambi della vendemmia 2009 uniti ad una percentuale di vini di riserva della vendemmia 2007.
Gradazione	12.50% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Assemblaggio: 75% Chardonnay e 25% Pinot Noir, entrambi della vendemmia 2009 uniti ad una percentuale di vini di riserva della vendemmia 2007. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La vinificazione viene effettuata con l'utilizzo della fermentazione malolattica. Alla Cuvée bianca prodotta viene aggiunta una percentuale del 10% di Coteaux Rouge della stessa vendemmia vinificato in rosso. 24 mesi di soggiorno sui lieviti e 3 mesi di riposo dopo il dégorgement.
Sensazioni	L'effervescenza è vivace e il flusso bolla è ampio e potente. Il colore è un rosa pastello con lievi toni salmone. Al naso mostra profumi di fiori di gelsomino con sentori di frutta esotica. In bocca è fresco e morbido con un tocco di pompelmo rosa.

© 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