ACQUISTATO IL .....

# Champagne Alain Vesselle Brut Tradition

## Lo Champagne della tradizione

Alain Vesselle è un piccolo Propriétaire Récoltant, di quelli che fanno grande la regione dello Champagne. Il suo lavoro è duro e non termina mai. Si occupa, infatti, sia della vigna che della delicata fase di vinificazione. E perfino della commercializzazione dei suoi vini. In questo caso, il Brut Tradition proposto qui nasce da un assemblaggio di uve Pinot Noir, all'80%, con Chardonnay per la parte restante. Tutte le uve provengono da vigneti classificati Grand Cru, nel comune di Bouzy. Dopo la raccolta, le uve vengono messe in pressa senza essere diraspate e avviate alla fase di fermentazione. Quindi, prima di passare all'imbottigliamento e alla successiva fase di presa di spuma, i vini base subiscono la conversione malolattica, utile a renderli più eleganti e complessi. Solo a quel punto si procede con la creazione della cuvée e l'imbottigliamento. Ne deriva uno Champagne NV, ossia senza indicazione del millesimo, caratterizzato da un bel colore giallo intenso, con riflessi dorati. Al naso si scopre un vino potente, con note di piccoli frutti rossi in bella evidenza e il classico ricordo di crosta di pane e crema. In bocca, infine, questo Brut Tradition si rivela ampio e generoso. Uno Champagne strutturato e fine che richiede un abbinamento di livello. Ottimo con il foie gras, non fatica ad accompagnare piatti saporiti, di carne e di pesce.

La Maison de Champagne Alain Vesselle appartiene alla categoria dei Propriétaire Récoltant. Il che significa che produce le uve, le lavora, le imbottiglia e, ovviamente, le vende direttamente. I suoi vigneti, classificati al 100% Grand Cru, si trovano a Bouzy, sul versante meridionale della Montagne de Reims. La Famiglia Vesselle li lavora fin dal 1885, producendo vini caratterizzati da una eccezionale finezza ed eleganza. Alain aveva passato il testimone a Éloi Vesselle nel 1979. E oggi è Guillaume Vesselle a proseguire il lavoro di famiglia e a proteggere lo stile della piccola maison di Champagne.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Calcare Argilloso |
| **Esposizione** | Ovest |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 8000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino Champagne |
| **Provenienza** | Francia |
| **Uve** | PINOT NOIR 80% - CHARDONNAY 20% |
| **Gradazione** | 12% vol |
| **Temp. Servizio** | 10 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo |
| **Vinificazione** | i mosti vengono messi in vasche e subiscono due tipi di fermentazione: fermentazione alcolica e fermentazione malolattica. |
| **Sensazioni** | Questa cuvée è ben strutturata, combinando potenza aromatica e finezza. Un set gourmet. |



© 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