ACQUISTATO IL .....

Champagne Alain Vesselle "Cuvée St.Eloi" Grand Cru Brut

Grand Cru fine ed elegante

Saint Éloi Grand Cru è una delle pregevoli cuvée prodotte da Alain Vesselle, Propriétaire Récoltant della Champagne, con vigneti classificati Grand Cru nel villaggio di Bouzy, nel dipartimento della Marna. Perfetta sintesi di eleganza e potenza, questa cuvée nasce da un assemblaggio ben bilanciato di Pinot Noir e Chardonnay, al 50%. Un vino dotato di grande equilibrio, finezza ed eleganza. Nel calice rivela un bel colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati. Il perlage è particolarmente fine e persistente e crea una bella aureola di schiuma bianca sulla superficie del vino che scompare solo dopo parecchi secondi. Al naso dominano le note di frutta fresca e fiori, con un piacevole finale che richiama la pasticceria. In bocca è franco e complesso. Fresco e decisamente lungo. Uno Champagne da stappare quando la serata prevede un menù raffinato, con il pesce come protagonista assoluto. Il dosaggio, particolarmente basso, lo rende un vino anche troppo facile da bere.

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	Argilloso calcareo
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Noir 50% - Chardonnay 50%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	i mosti risultanti vengono messi in tini e subiscono due tipi di fermentazione: fermentazione alcolica e fermentazione maloattica.
Sensazioni	L'abito luminoso rivela i riflessi dorati. Il naso è espressivo, ma sottile. L'attacco è franco e continua a bocca rotonda.

© 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