



ACQUISTATO IL

"Tandem" Champagne MG Heucq Extra Brut

La perfetta sintesi



Svinando

Tandem rappresenta la perfetta sintesi della Maison MG HEUCQ. Perché nasce da una serie di elementi che si contrappongono tra loro dando vita a una perfetta unione. E' frutto, per esempio, di due dei tre grandi vitigni della regione della Champagne, Pinot noir e Chardonnay. Ma anche di due terroir differenti, quello di Fleury e quello di Damery, ognuno in grado di donare alle uve raccolte sfumature differenti, destinate a portare complessità all'assemblaggio finale. E poi di due diversi stili di vinificazione, dato che una parte dei vini base viene elevata in legno, mentre la restante viene lasciata riposare solo in vasche di acciaio inox. E per finire lo questo Champagne è il simbolo dell'incontro più importante, quello tra le differenti personalità delle persone che lo hanno fatto. Mélody e Guillaume. M e G. Che assemblaggio interessante! Non c'è nulla di meglio di questo vino per conoscere a fondo lo stile e la personalità di questa giovane Maison. Giovane, ma con solide radici che scendono in profondità nei suoli unici della Champagne.

Una bella storia di Champagne. Intesa come area geografica. Quella di MG HEUCQ è una bella storia di una famiglia, e di una grande passione per il proprio lavoro e per il proprio territorio. Il lungo percorso inizia con i nonni degli attuali proprietari, Robert e Paulette. Grazie a dei terreni ricevuti in eredità, iniziano a lavorare le vigne con coraggio, investendo tutti i loro risparmi per allargare i confini della propria attività. Come tanti piccoli produttori della Champagne, poi, si affidano alla cooperativa per iniziare a vendere il proprio vino. Nel 1979 subentra una nuova generazione, rappresentata da François e Véronique, che ereditano parte della fattoria, proseguendo il lavoro iniziato dai genitori ma soprattutto guidando la conversione: da semplici produttori di uva da conferire alla cooperativa, a "récoltant-manipulant", ossia a produttori di vino in proprio. E si arriva così al 2019, quando è il turno di Guillaume e Mélody di ricevere "in dote" i 5 ettari di vigneto e, con la passione tipica dei giovani, a iniziare il proprio percorso, nel rispetto di ciò che è stato fatto fino a questo punto ma con la voglia di innovare e dare vita a nuovi progetti. A partire dalla creazione del nuovo marchio MG HEUCQ. Ma le belle sorprese, siamo certi, non termineranno qui.

La Vigna

Terreno Argilloso Calcareo

Esposizione Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 8000

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve CHARDONNAY 75% - PINOT NOIR 25%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione 80% in tini / 20% in barili

Sensazioni Osserviamo una tonalità oro pallido. Gli aromi sono franchi e fruttati con sentori di pane brioche

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