ACQUISTATO IL .....

Champagne "Fossile" MG Heucq Brut Rosé



Lo Champagne con una forte predisposizione alla tavola

Le particolarità di questo Champagne proposto da MG HEUCQ sono molteplici. Da una parte bisogna ricordare il suolo su cui crescono le uve destinate a questa cuvée, antico, con una composizione di gesso e fossili marini che possono essere fatti risalire a milioni di anni fa, quando l'oceano ricopriva questa zona della Champagne. E' proprio questo mix particolare a costituire la base solida su cui i produttori di Champagne costruiscono la grande qualità dei loro vini. L'altra particolarità, invece, deriva dal fatto che questo rosé nasce dall'assemblaggio di vini bianchi, circa l'86%, a cui si aggiunge una parte di Pinot Noir vinificato in rosso. La cuvée, in parte fatta maturare in barrique, viene quindi imbottigliata e lasciata in contatto con i suoi lieviti per circa 36 mesi, prima della sboccatura e l'aggiunta della liqueur d'expedition, con il conseguente dosaggio pari a 7 grammi di zucchero per litro. Un vino estremamente ricco e complesso, con una forte predisposizione alla tavola.

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 dari 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 rosé
Provenienza	Francia
Uve	MEUNIER 50% - CHARDONNAY 30%-PINOT NOIR 20%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	90% in tini 10% in barrique
Sensazioni	Naso espressivo floreale e regolato. In bocca equilabrato, rotondo e fresco

© 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