



ACQUISTATO IL

Champagne "Fossile" MG Heucq Brut Rosé

Lo Champagne con una forte predisposizione alla tavola



Svinando

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 equilibrato, rotondo e fresco

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