



ACQUISTATO IL .....

## Champagne "Fossile" MG Heucq Brut



*Svinando*

## Uno Champagne decisamente interessante

I fossili marini, che per altro danno il nome a questo interessante Champagne Brut di Maison MG HEUCQ sono un tratto distintivo del suolo su cui l'azienda coltiva le vigne destinate a questa cuvée. Iniziamo dall'assemblaggio. Meunier al 50%, Chardonnay al 30% e Pinot Noir per la parte restante. Note fruttate in bella evidenza, dunque. Proprio grazie alla predominanza del Meunier nell'assemblaggio. Ma anche eleganza e buona predisposizione all'invecchiamento, grazie allo Chardonnay. E quella punta di carattere che gli deriva dalla parte di Pinot Noir. Ma non basta. Una parte dei vini base, infatti, vengono fatti maturare in barrique, per dare maggiore complessità al risultato finale. Il 60% delle uve derivano dalla vendemmia 2016 mentre la quota rimanente è suddivisa tra vini di riserva del 2015 e del 2014. Ultima nota, la maturazione sui lieviti che in questo caso si protrae per 36 mesi. Uno Champagne decisamente interessante. Un vino ideale per essere portato a tavola e per accompagnare piatti a base di pesce o di carni bianche.

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** MEINIER 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 FLOREALE E MINERALE, VIVO ED EQUILIBRATO

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