



ACQUISTATO IL

Champagne Brut Nature Blanc Louis Roederer et Philippe Starck 2018

La Storia di un'incontro



Svinando

Dalle vigne di Cumières, nel cuore della Vallée de la Marne, nasce un millesimato che riflette l'anima autentica dello Champagne. Il Brut Nature Blanc 2018 è l'espressione pura della vendemmia, senza dosaggio, capace di raccontare con sincerità il carattere di un'annata generosa e luminosa. Composto da Pinot Noir, Meunier e Chardonnay, con un tocco di Pinot Blanc, svela la forza dei vitigni della tradizione e l'eleganza di un terroir unico. Il colore giallo chiaro, brillante e vivace, anticipa un bouquet raffinato: frutti gialli maturi, mandorle fresche, sfumature tostate, ribes rosso e fiori dolci. Al palato l'attacco è tonico e vellutato, con una freschezza succosa e salina che evolve in un finale minerale, calcareo e persistente. Un vino armonioso e complesso, che unisce energia e delicatezza in un equilibrio raro. Perfetto come aperitivo di classe o in abbinamento a piatti gourmet, incarna lo spirito del "brut nature": essenziale, puro, autentico. Ogni sorso è un invito a scoprire la verità del terroir e la bellezza di un anno indimenticabile.

Quando il vino è questione di famiglia, verrebbe da dire. Perché Louis Roederer, una delle più conosciute e apprezzate maison di Champagne, è anche una delle ultime cantine della regione a essere ancora di proprietà della stessa famiglia che l'ha fondata. Era il lontano 1776. L'azienda si trova a Reims e fin dai suoi albori si è distinta da tutte le altre maison che acquistavano molta uva dai commercianti, puntando tutto sull'acquisizione di vigneti e appezzamenti nelle regioni migliori. L'idea era quella di dar vita a grandi vini, avendo il controllo totale della produzione. Dalla vigna alla bottiglia. Il risultato ha dato ragione ai Roederer che oggi possono contare su una proprietà di circa 240 ettari, suddivisi tra i tre migliori cru della Champagne, situati tra la Montagne de Reims, la Côtes des Blancs, e la Vallée de la Marne. Il vino simbolo dell'azienda è senza dubbio l'iconico Cristal anche se gli appassionati di tutto il mondo riconoscono a tutti i vini della maison una cifra stilistica difficilmente eguagliabile. Oggi la Maison Louis Roederer è il maggiore produttore di Champagne da agricoltura biodinamica.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve 55% Pinot noir, 25% Meunier, 20% Chardonnay

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione VINI AFFINATI IN LEGNO: 31%. FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%. DOSAGGIO: 0g/l.

Sensazioni Colore giallo chiaro, brillante e luminoso, con effervescenza fine e vivace. Al naso offre un bouquet raffinato di frutti gialli e secchi, con accenti tostate, ribes rosso e fiori dolci, sostenuti da Pinot Noir e Meunier. Al palato l'attacco tonico e vellutato, succoso e salino, con un equilibrio tra maturità fruttata e freschezza vivace. Finale minerale, elegante e persistente, con richiami calcarei e leggermente amari.

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