ACQUISTATO IL .....

Champagne Cristal Rosé 2014 2014

Delicato, intenso e concentrato

Il 2014 è stato un valzer climatico a tre tempi, con contrasti forti, netti e determinanti! Una primavera splendida e asciutta che sfocia in un giugno torrido; un'estate autunnale, fresca e piovosa; un settembre caldo, soleggiato e molto secco... degno di un mese di agosto. La "chiave" del millesimo sta nel terreno e nel lavoro dei viticoltori: il gesso, premiante perché più drenante, nella zona medio-bassa dalla collina, ha permesso di eliminare gli eccessi d'acqua dell'estate e di limitarne i ristagni... fondamentali le nostre pratiche viticole, sempre più virtuose, che permettono di spingerci oltre nella ricerca dell'equilibrio delle uve e della maturazione. Il vino si presenta con un colore rosa dai riflessi leggermente ramati. Effervescenza dinamica che forma un cordone persistente. Bouquet puro, preciso e radioso. Gli intensi profumi del Pinot noir richiamano la vendemmia, il frutto puro, maturo e concentrato: frutti di bosco rossi (ribes rosso, lampone selvatico, ribes nero) e aspri, liquore ai lamponi. Seguono le spezie dolci, le note affumicate, il sentore di riduzione (affumicato, speziato) del Pinot noir con le sue note di sottobosco. Palato concentrato, ampio, nel quale i frutti rossi (fragola, lampone) si concentrano in una texture decisa e intensa, che si sviluppa in due fasi che riflettono gli estremi dell'anno: un attacco iniziale serico e ampio (la maturità finale) seguito da una freschezza risoluta e intensa (l'estate fresca). Una sensazione di concentrazione, un turbine di sapori che esplodono in maniera elegante e graduale come bolle di sale sul palato. L'impressione salina, iodata si abbina ai sentori affumicati e all'acidità regalando l'umami e un finale infinitamente gustoso.

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 50% vigneto della «Rivie?re», 50% vigneto della «Co?te»

Esposizione Est

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne rosé

Provenienza Francia

Uve Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Si produce con un metodo assolutamente unico in Champagne: «l'infusione», un metodo che permette di estrarre la parte succosa e matura dei Pinot noir preservando, al tempo stesso, una grandissima freschezza. Una parte dei succhi di Chardonnay viene poi aggiunta durante la macerazione delle uve nere per fermentare insieme e integrarsi perfettamente.

Sensazioni Colore rosa tenue, leggero e delicato. Raffinato bouquet di frutti rossi appena raccolti (fragole di bosco, lamponi), di petali di fiori e note di limone. Le fragranze profumate si intrecciano delicatamente, nella loro purezza e definizione, arricchendosi gradualmente di sfumature di mandorla fresca, pane e spezie (fave di cacao). Palato intenso, vellutato e ammaliante che ben si distingue nonostante questi profumi. L'armonia e la delicatezza sono rafforzate dall'effervescenza cremosa che regala una sensazione concentrata e rotonda. La freschezza minerale distende poi la materia, che diventa verticale, calcarea, salina e sapida... un'infinita sensazione di accelerazione dovuta ai terreni calcarei luminosi e puri.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821