ACQUISTATO IL .....

Crémant de Bourgogne Extra Brut



Un fantastico metodo classico

Lo Champagne, si sa, è un simbolo. Rappresenta il lusso e l'ostentazione. La bollicina che si stappa nelle grandi occasioni, quando c'è da festeggiare per qualche avvenimento importante. Ma gli appassionati di bolle francesi sanno bene che non è sempre necessario scegliere uno Champagne per godere comunque di un fantastico metodo classico. Una buona alternativa, per esempio, è rappresentata dal Crémant de Bourgogne, metodo classico prodotto appena poco più a Sud, con le stesse uve e la stessa cura per il dettaglio. Ne è un bel esempio questo Zero Dosage di Andrè Delorme, figlio di una lunga maturazione in bottiglia che viene proposto al naturale, senza alcuna aggiunta di zuccheri a fine lavorazione. Ne deriva una bollicina estremamente fresca e godibile che unisce la morbidezza della frutta bianca con l'eleganza di una bella mineralità. Uno spumante perfettamente bilanciato che può accompagnare piatti gustosi a base di pesce. Da provare, per esempio, con un buon pesce al forno cotto sotto sale.

Maison André Delorme appartiene al grande gruppo degli storici produttori della Côte Chalonnaise. La storia del marchio inizia durante la seconda guerra mondiale quando, a causa del suo ferimento, André Delorme lasciò il fronte per fare ritorno a Rully. Era il 1942, e André Delorme fonda la sua azienda, iniziando di fatto un percorso di crescita che prosegue ancora ai giorni nostri. Oggi la Maison possiede appezzamenti in diversi villaggi della Borgogna, da Rully, a Givry, a Mercurey, da Bouzeron a Montagny, coprendo più di 20 denominazioni. Il centro produttivo, però, si trova a Rully, nel cuore dell'omonima denominazione della Côte Chalonnaise. Particolarmente apprezzati dagli appassionati di mezzo mondo sono soprattutto i suoi spumanti, i nobili Crémant de Bourgogne, vini di grande finezza e caratterizzati da una cifra stilistica inconfondibile.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dosaggio zero
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay, Pinot Nero
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Una bocca piena e fresca, che unisce la morbidezza della frutta bianca con l'eleganza di una bella mineralità. Perfettamente bilanciato.

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