



ACQUISTATO IL

Champagne Armand de Brignac Brut "Gold" Velvet Bag NV

Il vino più rappresentativo della Maison



Armand de Brignac Gold Brut è stata la prima cuvée introdotta nel portafoglio della Maison, ed è ancora oggi il vino più rappresentativo dell'azienda. Difficile non riconoscere la prestigiosa bottiglia a prima vista, con la sua veste d'oro e il logo in rilievo. L'ambizione della famiglia Cattier era quella di creare la migliore "cuvée de Prestige" per festeggiare l'arrivo del 21esimo secolo. Lo hanno fatto grazie a questo interessante blend che racchiude tutto lo stile e la tradizione della Champagne. Basato su tre annate, con vini prodotti a partire da uve raccolte in alcuni dei terroir più pregiati della regione, con un 40% di uve Pinot Noir, 40% di Chardonnay e 20% di Meunier. Dopo l'assemblaggio il vino matura sui lieviti per almeno 3 anni prima della sboccatura. Giallo brillante il suo colore, questo vino ha sentori di pesca, albicocca e mirtillo rosso. Seguono note di agrumi canditi, fiori d'arancia e un delicato finale di brioche. Ricco al palato, questa cuvée presenta note di frutta esotica, ciliegia e sentori di limone, vaniglia e miele. Già ottimo oggi, questo Champagne è adatto anche ai più pazienti e a coloro che apprezzano gli Champagne dal carattere deciso. Ben conservata in cantina, questa bottiglia può certamente continuare a evolvere per diversi anni. Ideale come aperitivo, è perfetto in abbinamento a capesante scottate e pesci d'acqua dolce.

Jean-Jacques Cattier e suo figlio Alexandre rappresentano rispettivamente la undicesima e dodicesima generazione di viticoltori della famiglia. Il loro sogno era quello di creare uno Champagne di qualità superiore che fosse rappresentativo della lunga storia d'amore tra la loro famiglia e la loro terra d'origine. Questo sogno si è concretizzato con la nascita del marchio Armand de Brignac. La maison si trova nella regione della Montagne de Reims e si estende su ben 33 ettari vocati di vigna, in alcuni dei cru più rinomati di tutta la regione, tra cui i villaggi di Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses e Ludes. La sostenibilità è uno dei principi fondamentali su cui si basa l'attività della famiglia Cattier. I terreni sono certificati HVE (Haute Valeur Environnementale, ossia alto valore ambientale) di livello 3, la certificazione di livello più alto emessa dal governo francese, a indicare il livello di cura che la famiglia Cattier impiega nei confronti dell'ambiente, a tutela delle generazioni che verranno.

La Vigna	
Terreno	Champagne
Esposizione	Nord Est
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	40% Pinot Noir 40% Chardonnay 20% Meunier Assemblaggio di tre annate
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Maturazione di almeno 3 anni sui lieviti
Sensazioni	Aromi di pesca, albicocca, mirtillo rosso a cui fanno seguito note di agrumi canditi, fiori d'arancio e un delicato finale di brioche. Ricco al palato con note di frutta esotica, ciliegia e sentori di limone, vaniglia e miele.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821