ACQUISTATO IL .....

Champagne "Consulat Palace Cuveé Prestige" Brut



Discreto ed elegante

Si chiama Consulat Palace ed è uno Champagne Brut Prestige proposto da Maison Baron-Fuenté. Siamo, in questo caso, al cospetto di una bollicina semplice ma elegante, elaborata in larga parte a partire da Pinot Meunier, la varietà più rappresentativa della regione della Marna, in Champagne. In questo caso il Meunier pesa circa per il 70% del totale a cui si aggiunge un 30% di Chardonnay. Vinificazione super soft e accurata dei vini base, dopo la prima trasformazione i vini vengono imbottigliati con i loro lieviti per dare inizio alla delicata fase di presa di spuma. Restano a riposo in cantina per circa 2 anni, prima di venire sboccati e dosati con un'aggiunta di 8 grammi di zucchero per litro. Quel che ne deriva è uno Champagne caratterizzato da un bel colore giallo paglierino brillante, con vivaci bollicine che formano un bel perlage ininterrotto. Al naso, il profumo è al tempo stesso discreto ed elegante, con sentori di brioche, frutta confit e un tocco di miele. In bocca, invece, si scopre un vino morbido ed equilibrato, perfetto come aperitivo o per accompagnare un raffinato menù tutto a base di pesce.

Nella home page del sito della Baron-Fuenté si legge: "Il nostro obiettivo non è altro che l'eccellenza... Per la famiglia Baron-Fuenté, l'eccellenza non è solo un valore, fa parte del nostro spirito". Del resto sarebbe difficile immaginare qualcosa di diverso, dato che quella che conduce l'azienda oggi è la stessa famiglia che possiede i vigneti di Charly-sur-Marne fin dal XVII secolo. Gli appezzamenti si trovano sulle meravigliose colline della Valle della Marna, a Ovest della regione vinicola dello Champagne. La storia della Maison Baron-Fuenté, però, inizia ufficialmente solo nel 1962, quando Gabriel Baron e Dolorès Fuenté ricevono 1 ettaro di viti dal padre di Gabriel come regalo di nozze. Nel 1983, poi, i figli di Dolorès e Gabriel decidono di entrare in azienda per continuare l'opera dei genitori e farla prosperare. Sophie, in particolare, grazie a suo padre impara l'impegnativo lavoro di viticoltore, acquisendo una sensibilità tutta particolare nella gestione dei vigneti della Champagne. Ignace, invece, si occupa della cantina, impartendo ai vini di casa uno stile molto personale. Oggi Sophie e Ignace Baron sono orgogliosi proprietari di un vigneto di 40 ettari. In attesa dell'arrivo della nuova generazione, ovviamente...

La Vigna

Terreno	Alluvionale
Esposizione	Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	6700

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	CHARDONNAY 30%, PINOT MEUNIER 70%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Affinamento in cantina: 2 anni sui lieviti
Sensazioni	La sua veste è traslucida e le sue vivaci bollicine formano un bel perlage. Il profumo è al tempo stesso discreto ed elegante, con sentori di brioche e poi di frutta confit, purea di frutta, con un tocco di miele. Al palato è morbido ed elastico con un notevole equilibrio che traduce la purezza e l'eleganza di questa cuvée.

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