ACQUISTATO IL .....

Champagne Jean de Villaré Blanc de Blancs Brut



Elegante per natura

100% Chardonnay, questo Blanc de Blancs, Champagne bianco prodotto solo a partire da uve a bacca bianca, è uno dei buoni vini proposti da Maison Jean de Villaré. Piacevolmente fresco ed elegante, questa cuvée riposa per circa 3 anni sui suoi lieviti in bottiglia, prima della delicata fase di sboccatura e l'aggiunta di 8 grammi di zucchero per litro che lo rendono secco ma non eccessivo. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, nel calice è facile osservare come le belle catenelle di bollicine salgano, veloci e ininterrotte, dal fondo del bicchiere fino alla superficie, portando con sé le note più delicate e fragranti tipiche del suo bouquet. Elegante e minerale, al naso rivela sentori di fiori di acacia e mele. In bocca, invece, è fresco e fragrante, con un tocco di scorza di limone. La perfetta espressione dell'uva Chardonnay della regione dello Champagne. Vino elegante per natura, va accompagnato con piatti altrettanto raffinati. Da provare, per esempio, con delle semplici ostriche o del sushi. In generale è il vino giusto con cui iniziare una serata di festa tra amici. Con un aperitivo così, la serata prenderà senza dubbio la giusta piega.

Questa è la storia del giovane Jean, originario di Parigi, che all'età di 15 anni si unì all'esercito di Napoleone. Qui, grazie alla sua intelligenza venne ben presto notato dai suoi superiori, e questo gli permise di scalare velocemente la gerarchia militare, giungendo al fianco dell'imperatore, che (notoriamente) era un appassionato di Champagne. Fu dunque lui a introdurre il giovane Jean alle gioie delle bollicine. E fu così che dopo aver scontato il lungo periodo di esilio con Napoleone a Sant'Elena, Jean decise di tornare a Parigi per mettere su famiglia. Ma, una volta a casa, si rese conto che la vita in città non si confaceva più al suo carattere e ben presto decise di lasciare la capitale per andare a cercare fortuna a Reims. Giunse così a Villaré, un piccolo villaggio dove trascorse la notte in una taverna. La mattina seguente decise di esplorare la zona, imbattendosi in un meraviglioso vigneto a Chantemanche, appena fuori Villaré. Acquisito il terreno, Jean iniziò a coltivare le sue viti e a produrre le sue bottiglie di Champagne. Era nato Jean de Villaré. Tutto proseguì per il meglio fino alla fine del XIX secolo, quando ormai la tenuta di Jean poteva contare su ben 60.000 ettari vitati. Ma a quel punto, all'improvviso, l'arrivo della fillossera rovinò tutto, causando addirittura l'estirpazione dei vigneti. Negli anni 80, la famiglia Baron-Fuenté iniziò ad acquistare appezzamenti di terreno e a ripiantare la vite negli stessi luoghi. Oggi la famiglia possiede ben 10 ettari di Chardonnay a Chantemanche. In memoria del valoroso Jean, la famiglia Baron-Fuenté ha quindi creato il marchio Jean de Villaré, che ottiene ottimi risultati sui principali mercati internazionali.

La Vigna

Terreno	Alluvionale
Esposizione	Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	6700

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	3 anni sui lieviti
Sensazioni	Questo champagne puro e delicato è prodotto esclusivamente da Chardonnay da una selezione di parcelle dei nostri migliori vigneti. L'abito è brillante, giallo paglierino con riflessi verdi. Le bollicine danno l'impressione di danzare formando un cordone molto festoso. Al naso è elegante e minerale, con note di fiori d'acacia e mela. Fresca e schietta al palato con un tocco di scorza di limone candita, questa cuvée è la perfetta espressione della mineralità dello Chardonnay.

© 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