ACQUISTATO IL .....

Champagne "Jean de Villaré" Grande Réserve



Tra complessità, freschezza e piacevolezza

Jean de Villaré propone questo elegante Grande Réserve Brut, Champagne elaborato a partire da una cuvée composta al 65% da Meunier, vitigno tipico della regione della Marna, dove viene preferito agli altri per la costanza produttiva, e il 35% di Chardonnay che conferisce al blend quella nota di indiscutibile eleganza. Dopo l'imbottigliamento, questo Champagne riposa per circa 3 anni in contatto con i suoi lieviti. Una delicata fase di affinamento che gli permette di raggiungere la giusta complessità, senza perdere in freschezza e piacevolezza. Colore dorato pallido, questo Champagne targato Jean de Villaré rivela note eleganti e pure. E' facile distinguere la mela più succosa, la pesca e perfino l'albicocca. In bocca, poi, si scopre uno Champagne particolarmente equilibrato e complesso. Colpisce, in particolare, per la piacevole rotondità e la lunghissima persistenza che offre. Perfetto come aperitivo, questo spumante saprà accompagnare con gusto un intero pranzo.

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 35%, Pinot Meunier 65%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	3 anni sui lieviti
Sensazioni	Il colore è limpido e di colore oro chiaro. Dopo un primo naso fresco ed elegante, questa cuvée offre note gourmet di pesca e polpa di albicocca. In bocca, molto equilibrato, è caratterizzato da una complessa sensazione di morbidezza e freschezza. Note intense di mela e pesca accompagnano questo bellissimo equilibrio gustativo. La bocca è morbida e morbida, poi un notevole equilibrio, molta purezza ed eleganza.

© 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