ACQUISTATO IL .....

Champagne Jean-Marc Bouché Brut Cuvée Blanc de Blancs



Eleganza e piacevolezza

Questo è senza dubbio il più fine degli Champagne proposti da Jean Marc Bouche. Cuvée Blanc de blans, ossia Champagne bianco, ottenuto solo da uve a bacca bianca, è un perfetto esempio di eleganza e piacevolezza. 100% Chardonnay, questo Champagne non millesimato, dunque composto da una Cuvée di diverse annate, si distingue per l'ottimo rapporto qualità prezzo che fanno di questa bollicina una scelta vincente per ogni aperitivo, pranzo o cena tra amici all'insegna del bere bene. Nel calice si distingue per il suo delicato colore oro pallido, con una dominante fresca e fruttata che accompagna ogni sorso. Buono, dunque, ma anche sostenibile. Questo Champagne, infatti, come tutti quelli proposti dalla piccola Maison Bouche, è frutto di una viticoltura ragionata, fatta di pratiche mirate in campagna per limitare al massimo gli sprechi e ridurre l'impatto ambientale. Ottimo come aperitivo, è lo Champagne che possiamo stappare senza rimorsi anche quando organizziamo una pizza tra amici.

L'azienda di Jean-Marc Bouche può contare ormai sull'impegno della terza generazione della famiglia. Siamo nel villaggio di Fleury-la-Rivière tra Epernay e Reims, nel cuore della Champagne. Nei cinque ettari di vigneto vengono ovviamente coltivati i tre vitigni tipici della regione, Meunier, Pinot Noir e Chardonnay. In campagna vengono applicate tecniche tradizionali ma anche innovative della cosiddetta viticoltura ragionata, con interventi minimi, nel pieno rispetto della natura. Gli appezzamenti sono divisi in diversi villaggi. Oltre a Fleury, infatti, vigneti si trovano anche a Damery e a Mancy. Le cuvée di Bouche sono composte principalmente da Chardonnay, che conferisce ai vini freschezza e leggerezza.

La Vigna

Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	100 % Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Metodo Champenoise
Sensazioni	Composto esclusivamente da premier cuvée, si distingue per il suo delicato colore oro pallido, la sua finezza, la sua estrema leggerezza e il suo incomparabile fruttato.

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