ACQUISTATO IL .....

Champagne Jean-Marc Bouché Brut Cuvée Prestige



Gradevole complessità

Con la sua bottiglia scura e l'etichetta elegante, questa Cuvée Prestige è senza dubbio la punta di diamante della piccola Maison Bouche di Champagne. Chardonnay in netta maggioranza, con Meunier al 30% e una piccola aggiunta di Pinot Noir, tutte le uve provengono da appezzamenti di qualità, gestiti direttamente dal produttore. Bouche, infatti, è tra i sostenitori della cosiddetta "viticoltura ragionata", quindi attenta a evitare ogni spreco, rispettando l'ambiente e dando vita prodotti sani e sostenibili. Il tutto, ovviamente, nel pieno rispetto delle rigide specifiche imposte dagli enti di tutela dello Champagne. Nello specifico questa Cuvée, apprezzata da appassionati e professionisti in diversi paesi, presenta aromi piacevolmente fruttati e una caratteristica freschezza, tipica per la regione. Ad aumentarne la complessità, però, interviene una lunga fase di maturazione sui lieviti prima della sboccatura e del dosaggio finale. Champagne di gradevole complessità, questa Cuvée Prestige ha la stoffa per accompagnare antipasti e primi piatti a base di pesce.

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	Cordone speronato
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	60 % CHARDONNAY 30 % MEUNIER 10 % CHARDONNAY
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Metodo Champenoise
Sensazioni	Questo champagne è molto apprezzato dagli intenditori per i suoi aromi fruttati e la sua freschezza in bocca. Invecchiato per diversi anni nelle nostre cantine, è uno champagne di grande nobiltà.

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