



ACQUISTATO IL

Champagne Jean-Marc Bouché Brut Cuvée Rosé

Rosato della tradizione



Svinando

Rosato della tradizione, questa Cuvée proposta dalla Maison Jean-Marc Bouche nasce da un assemblaggio composta dall'85% di Cuvée Brut Spéciale a cui viene aggiunto un 15% di vino rosso, proveniente dalla stessa regione. Nello specifico si tratta di un Coteaux Champenois AOC, prodotto con le stesse uve del celebre spumante ma vinificato fermo. Da questo fortunato assemblaggio nasce un vino caratterizzato da un perfetto bilanciamento di aromi e profumi, ideale sia come aperitivo che in abbinamento a piatti delicati a base di pesce o di carni bianche. Ottimo, per esempio, con il classico pollo alla diavola o con un delicato salmone alla griglia. Il fascino di questo rosé, però, non si limita a questo. Come tutti i prodotti della piccola Maison di Champagne, anche questa Cuvée è frutto di una particolare "viticoltura ragionata" che mira a ridurre gli sprechi in campagna, per aumentare la sostenibilità ambientale della cantina. Ottimo rapporto qualità prezzo, pregevole fattura e attenzione all'ambiente sono tutti buoni motivi per non lasciarsi scappare questa interessante bollicina "made in France". Santé.

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 rosé

Provenienza Francia

Uve 50 % CHARDONNAY 40 % MEUNIER 10% PINOT NOIR

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Metodo Champenoise

Sensazioni Questo champagne brut cuvée rosé è una cuvée ben equilibrata con aromi di frutta rossa.

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