



ACQUISTATO IL .....

## Champagne Jean-Marc Bouché Brut Cuvée Spéciale

### Sinonimo di freschezza e finezza



*Svinando*

Nasce dall'assemblaggio dei tre vitigni base della regione, e per la precisione da un 50% di Chardonnay a cui si aggiunge un 40% di Meunier e un 10% di Pinot Noir. Si chiama Brut Cuvée spéciale e lo propone la Maison Jean-Marc Bouche. Sinonimo di freschezza e finezza, questo Champagne non millesimato è prodotto a partire da una "viticoltura ragionata", quindi attenta a evitare ogni spreco, per rispettare l'ambiente e dar vita a un prodotto sano e sostenibile. Il tutto, ovviamente, nel pieno rispetto delle rigide specifiche imposte dagli enti di tutela dello Champagne. Questa Cuvée è semplicemente ideale come aperitivo ed è perfetta per accompagnare ogni momento di festa. Per gli amanti degli abbinamenti con le bollicine, però, questo Champagne saprà regalare belle soddisfazioni. Ottimo con risotti a base di pesce e grigliate miste. Grazie al suo moderato dosaggio, poi, può anche essere proposto come fine pasto, magari con un pezzetto di formaggio o semplicemente come accompagnamento alle chiacchiere 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

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| <b>Terreno</b>      | Argilloso calcareo |
| <b>Esposizione</b>  | Nord Est           |
| <b>Allevamento</b>  | Cordone speronato  |
| <b>Densità imp.</b> | 8000               |

#### Il Vino

|                    |                                              |
|--------------------|----------------------------------------------|
| <b>Tipologia</b>   | Vino Champagne                               |
| <b>Provenienza</b> | Francia                                      |
| <b>Uve</b>         | 50 % CHARDONNAY 40 % MEUNIER 10 % PINOT NOIR |

|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| <b>Gradazione</b>     | 12% vol            |
| <b>Temp. Servizio</b> | 10 gradi           |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 2 anni       |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivo          |
| <b>Vinificazione</b>  | Metodo Champenoise |

**Sensazioni** Questa cuvée sarà lo champagne ideale per un aperitivo o per accompagnare tutte le vostre feste. Questo champagne nasce da una viticoltura ragionata e lavoriamo sempre nel massimo rispetto del disciplinare della Champagne.

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