



ACQUISTATO IL

Champagne Cuvée "Jazz" Blanc de Noirs 1er Cru

100% Pinot Noir della Champagne



Svinando

Philbert et Fils propone questo interessante Champagne Blanc de Noirs, 100% Pinot Noir, Brut, grazie a un dosaggio particolarmente contenuto, appena superiore a 3 grammi di zucchero per litro. Le uve utilizzate per la sua elaborazione provengono da villaggi della regione classificati 1er Cru, il massimo in termine di qualità. Maturato sui lieviti per un periodo piuttosto lungo, circa 5 anni, questo Champagne si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo delicato, con leggeri riflessi aranciati. Al naso stupisce per la franchezza dei suoi profumi, con spunti di bella mineralità e frutta secca. In bocca, invece, è piacevolmente sapido, con un finale lungo e gradevole. Champagne di pregio, sa adattarsi magnificamente a più situazioni. C'è chi lo stappa già al momento dell'aperitivo, e chi invece preferisce attendere di sedersi a tavola. Il suo carattere, infatti, lo rende perfetto sia in abbinamento a piatti a base di pesce che di carne. Per un abbinamento goloso, può essere servito con un croccante pollo alla griglia o con il più classico crudo di mare.

La maison Philbert et Fils si estende su una superficie vitata di oltre 9 ettari in Champagne. I vigneti si trovano in cinque villaggi classificati Premier Cru: Rilly-La-Montagne, Villers-Allerand, Ludes, Taissy e Montbré. Siamo nel cuore della montagna di Reims, dove i suoli sono prevalentemente calcarei. Le uve più coltivate sono il Meunier e lo Chardonnay mentre il Pinot Noir copre solo una piccola estensione. L'azienda dimostra una certa sensibilità ambientale e, pur non potendo dichiarare di praticare una viticoltura biologica, si sta sempre più orientando verso pratiche di viticoltura ragionata, con interventi minimi, nel pieno rispetto della natura. Già oggi, inoltre, non viene impiegato nessun insetticida e tutte le operazioni in vigna vengono effettuate da personale super qualificato per salvaguardare il benessere delle piante e delle uve.

La Vigna	
Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	8000
Il Vino	
Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	100 % PINOT NOIR
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Fine pasto
Vinificazione	Metodo Champenoise
Sensazioni	Vista: delicata tonalità perlacea. Profumo: frutti di bosco molto fini e succosi. Note di anice. Palato: Delicato ed equilibrato. Freschezza e volume, una bella espressione del vitigno Pinot Nero.

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