ACQUISTATO IL .....

Champagne Bouzy MV Grand Cru Blanc de Noirs 2012

Tutta la potenza e l'eleganza del Pinot Noir

Paul Coulet propone questo interessante Champagne Bouzy MV Grand Cru Blanc De Noirs. Questa ultima indicazione, BdN, è fondamentale per intuire che tipo di Champagne stiamo per assaggiare. Blanc de Noir, infatti, indica uno Champagne bianco, prodotto solo a partire da uve a bacca nera. In questo caso specifico Paul Coulet usa esclusivamente Pinot Noir, proveniente da vigneti che affondano le proprie radici in suoli tipici per la regione, con un'alta percentuale di calcare e di gesso. Vinificazione delle basi in acciaio a temperatura controllata, al termine della fermenazione alcolica viene fatta svolgere anche quella malolattica. Dopo l'imbottigliamento e la presa di spuma, il vino riposa in cantina per non meno di 72 mesi sui propri lieviti, acquisendo complessità e profondità eccezionali. Colore giallo paglierino, al naso si avvertono profumi agrumati e fruttati, impreziositi da note che richiamano il miele e la crosta di pane. In bocca, invece, è rotondo, con un'acidità succosa che rende il gusto sapido e davvero piacevole. Chiude con un finale mediamente persistente. Ottimo per una cena speciale, accompagna con grande soddisfazione pesci al forno e carni bianche, anche preparate con ricette elaborate. Dà il meglio di sé con delle tagliatelle alla polpa di granchio.

Paul Clouet è una delle tante piccole realtà della regione dello Champagne in grado di produrre vini di altissima qualità a partire dalle uve raccolte nei propri vigneti aziendali. Fondata a Bouzy nel 1907, azienda può contare su un terroir unico nel suo genere, con vigneti ottimamente esposti e suoli gessosi che ben si adattano alla coltivazione del Pinot Noir. La cantina Paul Clouet, oggi di proprietà di Maire-Thérèse, nipote del fondatore, si estende su circa 6 ettari, suddivisi fra quindici parcelle tutte comprese nel Grand Cru di Bouzy. I vigneti hanno un'età media di circa 30 anni e producono annualmente tra le 50 e le 60mila bottiglie. Prodotti artigianali, dallo stile inconfondibile. Bottiglie per veri appassionati e intenditori.

La Vigna

Terreno Gessoso

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 100% pinot nero

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Un prodotto con una struttura di tutto rispetto, che necessita quindi di abbinamenti altrettanto elaborati. Con ostriche, aragosta e caviale non si sbaglia mai. Da provare anche con un pesce San Pietro al forno.

Vinificazione In serbatoio di in acciaio inox termoregolato. Malolattica svolta

Sensazioni Nel calice ha un colore dorato intenso, attraversato da un perlage incredibilmente fine e oltremodo duraturo. I profumi al naso sono eleganti e avvolgenti, e si organizzano intorno a note minerali, fruttate e floreali. In bocca è di ottimo corpo, cremoso, equilibrato nel presentare un sorso davvero pieno. Chiude con un finale lungo.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821