



ACQUISTATO IL

Champagne Paul Clouet Rosé Assemblage

NV

Fascino e complessità



Svinando

Tutto il fascino e la complessità di uno straordinario rosé. Champagne Rosé Assemblage di Paul Clouet è un degno rappresentante di una categoria di vini che negli ultimi anni stanno conquistando sempre più fette di mercato. Perché i rosati, specie quelli della Champagne hanno un carattere molto particolare e perché sempre più appassionati scoprono il piacere di abbinarli a piatti diversi, di pesce ma non solo. Ma procediamo con ordine. Questo Rosé Assemblage nasce da un taglio di Chardonnay al 60% e Pinot Noir per la parte restante. La cosa interessante è che in questo caso una parte del Pinot, circa il 12%, è vinificata in rosso. Ed è proprio da questo particolare taglio che nasce la ricca colorazione di questo Champagne. Colore rosa vivo e acceso, questo spumante presenta un perlage finissimo e abbondante. Al naso emergono note erbacee accompagnate da tracce di sottobosco. Mentre sul finale spiccano ricordi di ribes e scorza di agrumi. In bocca è elegante e secco, di buona struttura ed equilibratissimo. Il finale è super persistente. Perfetto per l'aperitivo, accompagna bene sia piatti di terra che di mare. Anche se, va detto il suo vero matrimonio d'amore è con il pesce crudo. Semplicemente una garanzia!

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 rosé

Provenienza Francia

Uve 60% Chardonnay, 40% Pinot noir (12% di Bouzy rouge)

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Ottimo come aperitivo, si consiglia di berlo anche a tutto pasto, dove accompagna con stile la cucina di mare, sia con crudità che con preparazioni alla brace. Da urlare con un fritto di sogliola, fiori di zucca e asparagi di mare.

Vinificazione vinificazione in acciaio, Sui lieviti in bottiglia per almeno 36 mesi

Sensazioni Nel calice ha un colore rosa acceso, con un perlage fine e sottile, di ottima durata. Il bouquet di profumi che si sprigionano al naso mescola lievi tocchi erbacei di sottobosco a sensazioni di scorza di limone e ribes nero. In bocca è secco, elegante, di buon corpo e con un'ottima armonia. Chiude con un finale lungo

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