ACQUISTATO IL .....

Champagne Paul Clouet Selection Grande Réserve NV

Secco, non estremo

Per chi vuole conoscere il mondo di Paul Clouet e dei suoi Champagne, questo Selection Grande Réserve può rappresentare un eccellente punto di partenza. Si tratta di un assemblaggio delle tre uve tipiche della regione, con il Pinot Noir che da solo rappresenta la metà dell'assemblaggio. Con lui Chardonnay, al 30% e Pinot Meunier per la parte restante. Champagne fresco e immediato, in questo caso il vino riposa per "soli" 24 mesi sui lieviti e, dopo la sboccatura, la vino viene aggiunta una liqueur d'expedition composta da circa 7 grammi di zucchero per litro. Complessivamente, dunque, si tratta di un vino piacevolmente secco ma non estremo, con profumi che richiamano ancora la frutta fresca, la rosa e le tipiche sensazioni minerali. Ottimo per un aperitivo elegante, è perfetto anche con i crostacei ed è assolutamente da provare con pane, burro e acciughe.

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	50% Pinot noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot meunier
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Ottimo per un aperitivo elegante, dove trova abbinamento con svariati ingredienti e preparazioni. Perfetto anche con i crostacei al vapore, è assolutamente da provare con pane, burro e acciughe
Vinificazione	vinificazione in acciaio, Sui lieviti in bottiglia per almeno 24 mesi
Sensazioni	Nel calice ha un colore giallo paglierino molto luminoso e brillante. Il perlage è di grana fine e persistente. Il naso è pervaso da sensazioni di frutta fresca, rosa essiccata e sensazioni minerali. Al palato è ampio, gustoso, energico, con un gusto sapido.

© 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