



ACQUISTATO IL

Champagne Jean Vesselle Brut Réserve

NV

Brut classico, piuttosto dosato



Svinando

Un Brut classico, piuttosto dosato (quindi non estremo) e decisamente beverino. C'è addirittura chi arriva a descriverlo come "comodo... come due calde pantofole, la sera". Rendiamo l'idea? Stiamo parlando dello Champagne Brut Réserve di Jean Vesselle. L'azienda si trova a Bouzy. Siamo nel cuore di uno dei territori più vocati per la coltivazione del Pinot Noir, la famosa Montagne de Reims. Questo Champagne, magistralmente realizzato da Delphine Vesselle, nasce da un matrimonio d'amore tra Pinot Noir all'80% e Chardonnay per la parte restante. Si tratta di un S.A., ossia una Cuvée senza annata, anche se la base fa riferimento all'annata 2020. Al naso è potente, con aromi decisamente fruttati che richiamano la frutta fresca, l'agrumo e la mela. In bocca, invece, è soprattutto armonioso e morbido. Un calice da bere senza correre il rischio di pentirsi. Leggero ed elegante, ha un persistente tocco mielato. Champagne tradizionale, aristocratico, morbido e delicato. E' la bottiglia giusta per dare inizio a una serata destinata a restare a lungo nella memoria. Perfetto con aperitivi e antipasti, è il vino giusto per accompagnare una elegante cena tutta a base di pesce.

La maison si chiama ancora Jean Vesselle, in onore del padre che l'ha fondata. Ma oggi a guidarla è la figlia, Delphine, che nel tempo, come nella migliore tradizione della Champagne, ha saputo prenderne le redini per realizzare un'azienda a sua immagine. Senza per questo dimenticare "la visione vigneronica e gli insegnamenti del padre scomparso prematuramente molti anni fa". Ci troviamo nel cuore della Montagne de Reims, terra dei migliori Pinot Noir della regione, e per la precisione a Bouzy. 16,9 ettari complessivi, suddivisi tra 80% di Pinot (Noir) e 20% di Chardonnay. La produzione annua si aggira su 150.000, facendo di questa piccola boutique maison, una piccola gemma di assoluta qualità. In cantina impianti moderni permettono a Delphine, coadiuvata dal marito, di realizzare una gamma di bollicine piuttosto estesa, con Cuvée e Millesimati, Grand Cru e non. Dosaggi minimali e generosi. Maison Jean Vesselle, infine, è certificato "Haute Valeur Environnementale" e "Viticulture Durable en Champagne". Insomma... ce n'è davvero per tutti i palati.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Montagne de Reims
Uve	pinot noir 80%, chardonnay 20%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione

Sensazioni Al naso è potente con aromi fruttati. In bocca è armonioso, morbido, senza pesantezza, con un persistente tocco mielato. Il Brut Réserve è uno Champagne tradizionale, aristocratico, morbido e delicato. È la "mise en bouche" della nostra gamma.

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