ACQUISTATO IL .....

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut NV



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Vallée de la Marne
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: Prima fermentazione alcolica solo in tini termoregolati, seguita da fermentazione malolattica e assemblaggio con vini di riserva conservati in tini termoregolati. Affinamento: assemblaggio di due vendemmie diverse e affinamento da 18 a 24 mesi.
Sensazioni	Giallo carico con perlage fine e persistente. Al naso regala intensi e immediati sentori fruttati con una bella nota fresca e minerale sullo sfondo. Al gusto si presenta snello, elegante e molto pulito e di vibrante acidità. La chiusura è fruttata, lunga e persistente.

Specializzati nella produzione di Champagne Blanc de Blancs

Bonnet-Gilmert, maison di Oger nella Côte des Blancs, è specializzata nella produzione di Champagne Blanc de Blancs, ossia prodotti solo a partire da uve a bacca bianca. Del resto la Côte des Blancs, grazie ai suoi suoli calcarei e gessosi e alla particolare collocazione a Sud della Montagna di Reims, è la terra promessa dei migliori Chardonnay del mondo. In questo caso la versione proposta è Extra Brut, piacevolmente secco e verticale, grazie a una definita nota minerale tipica per l'area. In cantina l'elaborazione dei vini base avviene all'interno di vasche termoregolate. Parte delle basi subisce la fermentazione malolattica, prima dell'assemblaggio con una parte di vini di riserva, anche in questo caso conservati in cantina in tini termoregolati. Per la fase di affinamento, il vino riposa in bottiglia per un periodo compreso tra i 18 e i 24 mesi, sempre in contatto con i suoi lieviti. Quello che ne deriva è un bel calice caratterizzato da un colore giallo carico, con un perlage fine e persistente. Al naso regala intensi e immediati sentori fruttati, mentre in bocca si presenta snello, elegante, pulito e di vibrante acidità. La chiusura, infine, è fruttata, lunga e persistente. Perfetto per l'aperitivo, a tavola sa accompagnare (e valorizzare) primi e secondi piatti a base di pesce.

Bonnet-Gilmert è espressione della Côte des Blancs, una delle aree più interessanti della Champagne. Qui è lo Chardonnay a ricoprire un ruolo da assoluto protagonista, complice i suoli di origine calcarea, con ampie zone di gesso. Qui, a Oger, si trova la maison fondata da Denis Bonnet, oggi scomparso, condotta con competenza e passione da Aude Vauban-Menuel. Si tratta di un NM, ossia un Négociant manipulant, una figura molto comune nella Champagne. Si tratta, infatti, di un produttore che acquista le uve, il mosto o il vino, per produrre lo Champagne nelle proprie cantine. I 7 ettari di proprietà, tutti a Chardonnay, infatti, non sono sufficienti per produrre le 40mila bottiglie annue commercializzate. La tenuta può contare comunque su vigne in luoghi privilegiati. Villaggi mitici come Oger, Avize, Le-Mesnil-sur-Oger e Villeneuve.

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