ACQUISTATO IL .....

Champagne Jean Vesselle "L'Expression" Brut Nature NV



Vivace e diretto

Per chi ama le sensazioni forti, questo Champagne L'Expression Nature di Jean Vesselle è una bottiglia che non può (non deve) mancare nel carrello. L'azienda ha base a Bouzy, nel cuore della Montagne de Reims. Siamo in uno dei territori più vocati per la produzione di uve Pinot Noir di tutta la Champagne. In questo caso il nobilissimo vitigno a bacca rossa concorre per l'80% alla creazione della cuvée, accompagnato come è giusto che sia da una generosa porzione di uve Chardonnay. Nello specifico in questa bottiglia la cuvée è composta da vini di un'annata, la 2018, a cui sono aggiunti circa il 20% di "vins de réserve", provenienti dalle annate precedenti. Per questo in etichetta non è indicato un millesimo e all'assaggio si scopre uno Champagne ben strutturato e godibile. Si tratta di una cuvée fortemente evocativa dello stile della maison. Vinoso, strutturato, profondo, minerale. Senza un solo grammo di zucchero per dare seguito al vecchio adagio secondo il quale "meno è meglio". Champagne da aperitivo per eccellenza, al sorso rivela una elegante mineralità e un finale che richiama nettissima la frutta secca. Vivace e diretto, questo Champagne non deluderà le aspettative.

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 vigneronesca 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 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	
Sensazioni	Si tratta di una cuvée ultrapura e fortemente evocativa dello stile dello Champagne Jean Vesselle! Quello che era iniziato come un piccolo esperimento per una degustazione è ora diventato uno dei nostri entusiasmanti progetti! Questa è la Vesselle che amerete: vinosa, strutturata, profonda, minerale, senza un solo grammo di zucchero. Il vecchio adagio "meno è meglio" non potrebbe essere più appropriato! Champagne da aperitivo per eccellenza, abbaglia con una potente mineralità e un nucleo di frutta secca, è vivace e diretto.

© 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