



ACQUISTATO IL

Champagne Jean Vesselle "Oeil de Perdrix" Brut

NV

Buona struttura ed equilibrio



Svinando

"Oeil de Perdrix", in italiano si traduce con "occhi di pernice" che, per gli appassionati di vini passiti, richiama subito alla mente la Toscana e il Vin Santo. In questo caso, però, le origini sono del tutto diverse. Si tratta infatti di un eccellente Champagne proposto dalla Maison Jean Vesselle. Ci troviamo a Bouzy, nel cuore della Montagne de Reims. Oeil de Perdrix è un 100% Pinot Noir, proveniente da una delle aree più vocate per la coltivazione di questo nobile vitigno. Ottenuto grazie a una breve macerazione del grappolo intero di Pinot Noir, una tecnica che richiede grande attenzione per non portare sgradevoli toni amari nel vino. Nel bicchiere si presenta di un affascinante rosa salmone, con riflessi ambrati. Il naso è piacevolmente ricco, con sentori di ribes rosso e fragole, a cui seguono altre note di frutta matura e fiori rossi. In bocca si fa apprezzare per il corpo medio, con buona struttura ed equilibrio. Il finale è lungo, con una nota speziata particolarmente gradevole. Champagne a tutto pasto, accompagna con facilità sia piatti a base di pesce che di carne. Da provare con il classico pollo arrosto della domenica, vera specialità della Francia rurale.

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 vigneronessa 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 minimi 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 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5-10 anni

Abbinamento Tutto pasto

Vinificazione metodo champenoise

Sensazioni Il colore è un affascinante rosa salmone con riflessi ambrati. Ricorda bene il contorno dell'occhio della Pernice. Il naso è piacevolmente inebriato da sentori di ribes rosso e fragole. Seguono altra frutta matura e fiori rossi. In bocca si fa apprezzare per il corpo medio, con buona struttura ed equilibrio. Finale lungo con nota speziata, particolarmente gradevole.

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