ACQUISTATO IL .....

Champagne Jean Vesselle "Oeil de Perdrix" Brut NV



Buona struttura ed equilibrio

"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 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 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.

© 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