ACQUISTATO IL .....

Champagne J. Charpentier Rosé Brut NV

Bolla, rosata e piacevolmente Biologica



Una bollicina rosata che non lascia sicuramente indifferenti i tanti (tantissimi) appassionati della tipologia. Stiamo parlando dello Champagne Rosé Réserve Brut di Charpentier. Bolla piacevolmente Biologica che proviene dalla regione più estesa della Champagne. Stiamo ovviamente parlando della Vallée de la Marne e per la precisione dal villaggio di Villers-sous-Chatillon. Pinot Noir per la larghissima parte (circa l'80%) e Pinot Meunier per la parte restante, la vinificazione ha inizio con una prima fermentazione alcolica in tini termoregolati, seguita da fermentazione malolattica e il successivo assemblaggio con vini di riserva. Per ottenere il colore rosato, in questo casa, viene aggiunto all'assemblaggio anche una piccola percentuale di vino rosso, pari al massimo all'11%. Anche il vino rosso, in tutti i casi, è vinificato dall'azienda, utilizzando Pinot Meunier e Pinot Noir raccolti in vecchi vigneti di oltre 50 anni. Dopo l'imbottigliamento, la fase di affinamento sui lieviti prosegue per circa 30, 36 mesi. Nel bicchiere si scopre un vino caratterizzato da un bel colore oro rosa ramato, quasi salmone, con bollicine sottili, nervose e persistenti. Al naso è promettente e fruttato, con note di frutta fresca che richiamano il ribes nero, la mela cotogna e i fiori freschi. In bocca, poi, richiami netti di frutti rossi, ciliegia e ribes nero, buon corpo e carattere. Champagne dal gusto piacevolmente gastronomico, questo Rosé non fatica ad accompagnare allo stesso modo piatti a base di pesce e di carne.

J. Charpentier rappresenta la Vallée de la Marne più tradizionale. Ci troviamo sulla riva destra del fiume, dove gli Champagne si producono ancora come una volta, con il Pinot Meunier a farla da padrone, con quei suoi toni fruttati e freschi, in uno stile classico e piacevolmente facile. Oggi a guidare la maison è Jean-Marc Charpentier. Produttore certificato "Haute valeur environnementale", la sede dell'azienda si trova a Villers-sous-Chatillon. 17 ettari complessivi, suddivisi tra Pinot Meunier, per oltre la metà della superficie totale, Pinot Noir e Chardonnay, per la parte restante. Bottiglie prodotte, circa 170.000.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Vallée de la Marne
Uve	pinot noir 80%, pinot meunier 20%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Dopo cena
Vinificazione	Vinificazione: Prima fermentazione alcolica solo in tini termoregolati, seguita da fermentazione malolattica e successivo assemblaggio con vini di riserva conservati in tini termoregolati. L'assemblaggio del vino bianco è lo stesso del nostro Reserve Brut. Per ottenere il colore rosato, lo produciamo assemblando vino rosso fino all'8-11% e vino bianco. Il vino rosso è vinificato da noi stessi con Pinot Meunier e Pinot Noir raccolti in vecchi vigneti (> 50 anni). Affinamento: assemblaggio di due vendemmie diverse e affinamento da 30 a 36 mesi.
Sensazioni	Colore oro rosa ramato quasi salmone fresco, con bollicine sottili, nervose e persistenti. Naso promettente e fruttato con frutta fresca, vicina al ribes nero, note di mela cotogna e fiori. Note di frutti rossi (ciliegia, ribes nero), bocca seducente, corposa e robusta.

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