ACQUISTATO IL .....

Champagne "Le Petite Montagne" Premier Cru Extra Brut NV

Stile impeccabile e lavorazioni super tradizionali



Maxime Ponson ama stupire. E lo fa con Champagne di assoluta eccellenza, caratterizzati da uno stile impeccabile e da lavorazioni super tradizionali. Non dimentichiamo che il giovanissimo vigneron è da sempre un accanito sostenitore della viticoltura Biologica e rispettosa dell'ambiente. Questo La Petite Montagne, Champagne Premier Cru, Extra Brut, nasce da un assemblaggio di Chardonnay e Pinot Meunier in parti uguali, a cui si aggiunge un 20% di Pinot Noir. Vinificazione naturale, senza filtrazioni, né passaggi termocondizionati, né stabilizzazioni a freddo, per la sua elaborazione è prevista una lunga sosta sui lieviti. Circa 60 mesi, indispensabili per delineare un perimetro giocato su fragranza, bevibilità assoluta, finezza e leggerezza. Nel calice si presenta di un bel colore dorato, attraversato da catenelle di bollicine fini e sottili, dotate di buona persistenza. Il naso è delicato. Note sottili che richiamano diverse sfumature fruttate e floreali, arricchite sul finale da sentori di pasticceria. In bocca, poi, rivela un buon corpo. Elegante, immediato e diretto, di buona freschezza e avvolgenza. E' lo Champagne ideale con tutto e su tutto. Dall'aperitivo ai secondi di carne e di pesce.

Per chi pensa che lo Champagne sia "un vino da vecchi", Maxime Ponson può essere una buona occasione per ricredersi. Maxime Ponson, infatti, non ha nemmeno trent'anni! Ma ha grinta da vendere e una determinazione incrollabile. A vent'anni ha iniziato a lavorare una piccola porzione della vigna del padre, Pascal Ponson, chiedendogli che quella fosse una sorta di sua eredità in anticipo. E così dal 2009, Maxime, nel suo piccolo giardino vitato, non utilizza prodotti sistemici, niente chimica, solo natura. La trasformazione delle sue uve avviene nella cantina familiare. La sua produzione comprende Champagne di grande freschezza e soprattutto ottima bevibilità.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Reims
Uve	chardonnay 40%, pinot meunier 40%, pinot noir 20%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menuù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	Champagne di vinificazione naturale, senza filtrazioni, né passaggi termocondizionati, né stabilizzazioni a freddo. Lunga sosta sui lieviti, circa 60 mesi, che serve per delineare un perimetro giocato su fragranza, bevibilità assoluta, finezza e leggerezza.
Sensazioni	Alla vista si manifesta con un colore dorato, attraversato da catenelle di bollicine fini e sottili, dotate di buona persistenza. Il naso è delicato nel proporre note sottili, che si sviluppano richiamando diverse sfumature fruttate e floreali, arricchite sul finale da sentori di pasticceria. In bocca è di buon corpo, elegante nel proporre un sorso immediato e diretto, di buona freschezza e avvolgenza.

© 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