ACQUISTATO IL .....

Champagne J. Charpentier "Origine" Brut Nature NV



Rappresentativo della sua terra di origine

Pinot Meunier e Pinot Noir, in percentuali quasi identiche. E' da questi due "ingredienti" di base che nasce lo Champagne Origine Brut Nature di Charpentier. Un prodotto molto rappresentativo della sua terra di origine, la Vallée de la Marne, dove il Meunier è da sempre protagonista. Le uve provengono dal villaggio di Villers-sous-Chatillon. Dopo la raccolta, i grappoli vengono lavorati in breve tempo per dar vita ai vini base con cui lo Chef de Cave darà vita alla cuvée. La prima fermentazione avviene in tini termoregolati. Segue la cosiddetta fermentazione malolattica e, solo a quel punto, si procede con l'assemblaggio dei vini d'annata con quelli di riserva, conservati in cantina all'interno di vasche a temperatura controllata e in botti di rovere. Dopo l'imbottigliamento, presa di spuma e affinamento per ben 48-54 mesi. Colore dorato, franco e profondo, con effervescenza vivace e continua. In bocca è rotondo e franco, composto da frutta bianca, agrumi e mandorle tostate. Vivace, ampio e carnoso, esprime una grande freschezza con note leggermente limonose e un tocco salino sul finale. Da servire fin dall'aperitivo in avanti. Ma soprattutto da portare in tavola quando la bolla fa rima con coccola.

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 meunier 45%, Pinot Noir 55%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Prima fermentazione alcolica solo in tini termoregolati, seguita da fermentazione malolattica e successivo assemblaggio con vini di riserva conservati in vasche a temperatura controllata. E in botti di rovere. Affinamento: assemblaggio di due o tre vendemmie diverse e successivo affinamento in cantina per 48-54 mesi.
Sensazioni	Colore dorato franco e profondo, con effervescenza vivace e continua. In bocca è rotondo e franco, composto da frutta bianca, agrumi e mandorle tostate. Vivace, ampio e carnoso, esprime una grande freschezza con note leggermente limonose e un tocco salino sul finale.

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