ACQUISTATO IL .....

Champagne Premier Cru Extra Brut NV



Equilibrato e maturo

Impegnato fin da giovanissimo nella valorizzazione del suo "vigneto giardino", alla morte del padre Maxime Ponson ha assorbito la produzione della maison di famiglia. Per prima cosa ha intrapreso un lungo processo di conversione delle vigne in agricoltura Biologica. Dopodiché si è dedicato alla personalizzazione dei vini prodotti, giocando su finezza e avvolgenza. Questo Champagne, in particolare, è elaborato a partire dai tre vitigni della regione, con una larga maggioranza di Pinot Meunier, presente nel taglio per circa il 70%. Pinot Noir e Chardonnay completano il tutto con percentuali praticamente uguali. I vigneti sono situati nei villaggi Premier Cru di Chamery, Vrigny e Coulommes-la-Montagne. In cantina la lavorazione inizia con una lunga fase di fermentazione alcolica delle basi, effettuata in parte in acciaio e in parte in botti di rovere. Successivamente il vino segue poi le normali regole di vinificazione secondo il metodo Champenoise. Viene quindi aggiunta una parte di vino di riserva, frutto di vecchie annate storiche della Maison, per poi riposare sui propri lieviti, in bottiglia, per almeno 48 mesi. Ne deriva uno Champagne caratterizzato da un naso ricco di frutti gialli, mela Golden e frutta tropicale. Il sorso è equilibrato e maturo, sottile, delicato e fresco, grazie alla percettibile acidità che accompagna il finale, rendendo il vino notevolmente persistente.

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	pinot meunier 70%, chardonnay 15%, pinot noir 15%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Questo champagne è elaborato partendo da tre differenti uve (Pinot noir, Pinot Meunier e Chardonnay) i cui vigneti sono situati nei premier cru di Chamery, Vrigny e la Montagne Coulommes. La fermentazione alcolica dura oltre 9 mesi ed è effettuata in parte in acciaio ed in parte in botti di rovere. Successivamente il vino segue poi le normali regole di vinificazione secondo il metodo Champenoise. Viene aggiunto vino di riserva, frutto di vecchie annate storiche della Maison e successivamente il vino rimane a riposare sui propri lieviti in bottiglia per almeno 48 mesi, ovverosia 4 anni.
Sensazioni	Lo Champagne Brut Premier rappresenta l'espressione tipica dello stile di questa storica maison. Un sorso equilibrato e maturo, Dove paiono avvertirsi le differenti note di mineralità e di struttura che vengono regalate dai diversi terreni sui quali sono allevati le viti. Un naso ricco di frutti gialli, di mela golden e frutta tropicale . Dal Sorso sottile, delicato, fresco. L'acidità accompagna l'allungo finale con una notevole persistenza

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