ACQUISTATO IL .....

Champagne "Solessence" Extra Brut NV



Biglietto da visita della cantina

Della produzione di Jean-Marc Sélèque, questo Extra Brut è un po' il biglietto da visita. In questo caso, infatti, lo Champagne gioca tutto su un perfetto equilibrio difficile da raggiungere, tra struttura e freschezza. Sélèque ci arriva grazie a un uso particolarmente sapiente dei vasi in cantina. Le basi, infatti, vengono elaborate per 2/3 in acciaio e parte in legno, creando una piacevolissima armonia al palato. A completare il quadro, un dosaggio estremamente contenuto, circa 2 grammi di zucchero per litro, favorisce la verticalità tanto amata dagli appassionati di Champagne. Solessence Extra Brut di Sélèque è frutto di un assemblaggio dove lo Chardonnay rappresenta il 50% della massa totale. Con lui un generoso 40% di Pinot Meunier e giusto una punta di Pinot Noir. Le basi, inoltre, vengono imbottigliate per la seconda fermentazione, senza aver subito alcun affinamento né filtrazione. Un vino che può essere definito "da amici", ossia da condividere in occasione di una bella cena, di quelle destinate a finire molto tardi. La prima bottiglia, probabilmente, non vedrà neppure l'arrivo in tavola del primo piatto. Per questo il consiglio è quello di tenerne sempre una piccola scorta a portata di mano.

Vallée de la Marne. Una delle rinomate zone della Champagne. E' qui che opera J-M Sélèque. La sede si trova a Pierry, Coteaux Sud d'Epernay, ossia a Sud della capitale della Champagne. Si tratta di un piccolo RM, ossia un "Récoltant Manipulant", un viticoltore che produce e commercializza Champagne con la propria etichetta, solo a partire da uve provenienti dai suoi vigneti, ed elaborate nelle sue cantine. Nello specifico Sélèque può contare su 9 ettari di proprietà, suddivisi tra Chardonnay, per il 50%, Pinot Meunier, per il 40%, e Pinot Noir per la parte restante. In totale si tratta di una produzione di circa 100.000 bottiglie, tutte godibilissime. La storia della cantina inizia nel 1965, quando Henri Sélèque pianta le prime vigne. Il figlio Richard, entra in azienda solo qualche anno più tardi, nel 1974, dopo essersi diplomato in enologia. L'altro passaggio cruciale arriva nel 2008, quando Jean-Marc, nipote del fondatore, prende in mano l'azienda. A lui spetta il merito di aver saputo rinnovare lo stile della casa, imparando dal passato per interpretare il gusto contemporaneo.

La Vigna

Terreno	Per lo più argilla selcifera su sottosuolo gessoso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	50 % Chardonnay 40 % Meunier 10% Pinot Noir
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Serbatoio in acciaio inox 70%, botti di rovere 30%. Senza affinamento né filtrazione.
Sensazioni	L'identità della nostra Cantina. Un vino di amici, da condividere. L'espressione del nostro stile, puro e fresco, in ogni circostanza.

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