ACQUISTATO IL .....

Champagne Blanc de Blancs "Grand Bouquet" Grand Cru 2016

Eleganza, raffinatezza e equilibrio

Un altro interessante Champagne Blanc de Blancs, in questo caso si tratta del Réserve Brut Grand Cru di Vazart-Coquart. Champagne di grande eleganza, raffinatezza e equilibrio è prodotto interamente con uve Chardonnay provenienti da vigne situate a Chouilly, in conversione bio. Alla vista, questo Blanc de Blancs Réserve Brut si presenta di un bel colore giallo paglierino e riflessi verdognoli, arricchito da un perlage fine e persistente. Al naso emergono fin da subito aromi agrumati e floreali, con note minerali e un'elegante presenza di pompelmo e fiori d'acacia. In bocca il gusto è pieno, vivace e di buona freschezza, caratterizzato da un'equilibrata cremosità. La bella acidità naturale equilibra perfettamente la notevole complessità. Il finale, invece, è lungo e persistente e lascia un piacevole ricordo al palato. Il Blanc de Blancs Réserve Brut Grand Cru è perfetto come aperitivo, ma accompagna bene anche antipasti di pesce. Per apprezzarlo al meglio va servito a una temperatura di circa 8-10°C.

Maison Vazart-Coquart, situata nella regione dello Champagne, nacque per volontà di Louis Vazart. Oggi è ancora di proprietà della famiglia, giunta alla terza generazione, con il nipote Jean-Pierre attuale custode della tenuta. L'idea di produrre Champagne è nata negli anni '50, quando Jacques, figlio di Louis, convinse il padre e il fratello René ad investire nell'attività di famiglia. Il loro primo Champagne venne commercializzato con il marchio "Louis Vazart", per poi diventare Vazart-Coquart solo successivamente, unendo il nome di famiglia a quello della moglie di Louis, Marie Coquart. Passione e dedizione si riflettono nella qualità degli Champagne della Maison, prodotti con cura e attenzione, mantenendo sempre il rispetto per il terroir e la tradizione.

La Vigna

Terreno sottosuolo di gesso belemnico

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio, con aggiunta per il 25% di una riserva di famiglia invecchiata secondo il Metodo Solera dal 1982 e rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Champenoise. Affinamento almeno 72 mesi sui lieviti

Sensazioni Giallo paglierino con fine perlage. Al naso è elegante con note di agrumi, frutta gialla, frutta secca, brioche, miele e crosta di pane. In bocca è cremoso, morbido, fresco, minerale e fruttato, di ottimo equilibrio

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821