



ACQUISTATO IL

Champagne Blanc de Blancs Réserve Brut Grand Cru NV

Ampio e vivace



Svinando

In etichetta l'indicazione Blanc de Blancs indica che si tratta di uno Champagne prodotto al 100% con uve Chardonnay. E' il Réserve Brut Grand Cru di Vazart-Coquart, uno Champagne di alta qualità ottenuto dalla lavorazione di uve provenienti dai vigneti di Chouilly, situati nella regione della Champagne in Francia e classificati Grand Cru. La maison gestisce la vigna secondo i principi della coltivazione biologica, il che significa che le uve sono cresciute senza l'uso di prodotti chimici dannosi per la salute umana e l'ambiente. Affinamento in bottiglia per 24 mesi, questo Champagne rivela un perlage fine e persistente e un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è intenso e agrumato, con note floreali, di pompelmo e di fiori d'acacia. In bocca, invece, si rivela un Champagne ampio e vivace. Di buona freschezza, è equilibrato e cremoso, con un sapore persistente e armonico. Questo Blanc de Blancs Brut è ideale per accompagnare antipasti di pesce e come aperitivo.

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
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 |

Vinificazione Champagne prodotto secondo il metodo Champenoise, con rifermentazione in bottiglia. Affinamento 24 mesi in bottiglia

Sensazioni Giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine. Agrumato e floreale, con note minerali, di pompelmo e fiori d'acacia. Dal gusto ampio e vivace, di buona freschezza, equilibrato e cremoso

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