ACQUISTATO IL .....

Champagne Blanc de Blancs Cuvée "Holo" Brut NV

Buona complessità

Uno Champagne interessante. Stiamo parlando del Blanc de Blancs Cuvée Holo Brut prodotto da Alain Mercier a Passy-sur-Marne. 100% uve di Chardonnay, coltivate secondo un metodo di cultura ragionata e raccolte manualmente. Durante la vinificazione delle basi, i vini vengono sottoposti anche alla fermentazione malolattica. La maturazione del vino, in bottiglia in contatto con i suoi lieviti, garantisce al vino finito una buona complessità. La Cuvée Holo si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino, perfettamente brillante. Nel bicchiere è facile ammirare la vivace effervescenza che dà vita in superficie a una schiuma persistente. Al naso, rivela un profilo fine ed elegante, con discrete note floreali che precedono aromi di mentolo ed erbe aromatiche. Emergono poi anche note complesse e mature di liquirizia e cioccolato. In bocca, il Blanc de Blancs Cuvée Holo Brut rivela un gusto equilibrato, con un finale generosamente lungo che richiama note di brioche e agrumi. Vino di grande eleganza, è caratterizzato da un equilibrio perfetto tra acidità e morbidezza, perfetto per essere gustato da solo o in abbinamento a piatti delicati a base di pesce o crostacei.

33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir. E' così che Alain Mercier ha suddiviso i suoi 9 ettari di proprietà. La sede dell'azienda è a Passy-sur-Marne, nella regione di Aisne. Per gli amanti dello Champagne questo significa che ci troviamo nella zona denominata Vallée de la Marne, la più a Ovest della denominazione, dove il fiume mitiga le bizze di un clima dispettoso e dove, in genere, il Pinot Meunier la fa da padrone. Non in questo caso, però. RM, Récoltant manipulant, Alain Mercier produce annualmente circa 80mila bottiglie, all'insegna della tradizione. Bollicine fresche e croccanti, immediate, da bere in ogni occasione. Oggi in cantina è il figlio Romain a guidare le sorti dell'azienda, ben instradato dal padre. Determinato a dare la sua impronta, senza per questo rinnegare i trascorsi di famiglia. I suoi Champagne vengono definiti "affidabili" con prezzi (super) concorrenziali.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	La cuvée Holo ha un bel colore giallo paglierino e una perfetta brillantezza. Una vivace effervescenza anima una schiuma persistente. Un naso fine ed elegante. Discrete note floreali precedono l'arrivo di aromi di mentolo e felce. Si esprimono la complessità e la maturità delle note di liquirizia e cioccolato. La bocca, franca ed equilibrata, porta un finale generoso su note di brioche e agrumi.

© 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