



ACQUISTATO IL .....

Champagne Cuvée "Blick" Blanc de Noirs Brut

NV



## Espressione enigmatica e profonda del Pinot Noir

Si chiama Cuvée Blick Brut, Blanc de Noirs della maison Alain Mercier. La sua bottiglia, con l'etichetta nera e moderna, non passa certo inosservata. E' un elegante champagne prodotto al 100% con uve Pinot Noir provenienti dalle colline più alte di Passy sur Marne. Espressione enigmatica e profonda dei Pinot Noir, questo Blanc de Noirs offre un'interpretazione fresca e affascinante di questo prezioso vitigno. Champagne SA, ossia senza annata, al naso presenta un profilo potente e maturo, con note di mela cotogna, prugna mirabelle e albicocca. Man mano che si apre, poi, emergono aromi di liquirizia, tostatura e frutta candita. In bocca, invece, si presenta franco e piacevole, con richiami netti di frutta gialla. La sua struttura è equilibrata e il finale è lungo e generoso. Il Blick si presta bene a diversi abbinamenti. Vino adatto a tutto il pasto, accompagna sia piatti di pesce e crostacei che carni bianche.

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 bizzarrie 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 istruito 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

<b>Tipologia</b>	Vino Champagne
<b>Provenienza</b>	Francia
<b>Uve</b>	Pinot Noir 100%
<b>Gradazione</b>	12% vol
<b>Temp. Servizio</b>	10 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 5 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	

### Sensazioni

Il Blick ha un naso potente e maturo che sviluppa aromi di mela cotogna, prugna mirabelle e albicocca. Man mano che si apre, emergono liquirizia, tostatura e frutta candita. Il palato è franco e piacevole, con richiami di frutta gialla. La sua struttura è equilibrata. Il finale è lungo e generoso.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821