ACQUISTATO IL .....

Champagne "L'Équilibre" Brut Grand Cru NV



Un delicato gioco di equilibri

Un delicato gioco di equilibri. Il segreto di questo interessante Champagne sta tutto qui. Lo si capisce bene fin dal nome, L'Équilibre Brut, Grand Cru, Champagne SA ossia senza annata, prodotto dalla cantina Sadi Malot. Vino dal carattere unico e distintivo. La cantina, è bene ricordarlo, si trova in una delle più pittoresche località della regione, Villers-Marmery, dove la famiglia Malot ha radici profonde che risalgono addirittura al 1883. Questo Brut è il risultato della vinificazione di un blend di uve Chardonnay e Pinot Noir in parti uguali. Da sottolineare il fatto che Maison Sadi Malot sta attualmente effettuando una conversione biologica in vigna, con l'obiettivo di preservare il territorio e le sue peculiarità uniche. Nel calice il perlage è fine e persistente e il colore è un elegante giallo paglierino. Al naso si percepiscono profumi fragranti e freschi che richiamano fiori e frutti. Poi delicate note di pane e di lievito. In bocca, l'acidità è tagliente e vivace, con ritorni agrumati che contribuiscono a rendere lungo il sorso. In bocca, infine, l'equilibrio si percepisce bene tra i due elementi caratteristici, tanto discordanti quanto convergenti: freschezza verticale e struttura.

La tenuta Sadi Malot si trova a Villers-Marmery, un pittoresco villaggio situato sulla Montagne de Reims, all'interno del celebre triangolo Reims/Epernay/Châlons-en-Champagne. La storia di questa azienda risale al lontano 1883, quando Socrate Malot decise di intraprendere la produzione di vini di qualità in un territorio unico ed inimitabile. La prima generazione della famiglia Malot si distinse per la forte personalità di Socrate, che decise di battezzare la sua cantina con il nome del fratello Sadi, scomparso durante la Grande Guerra. La cantina fu poi affidata alla guida del figlio di Socrate, anch'esso chiamato Sadi, che prese le redini dell'azienda nel 1920. Oggi la tenuta è guidata dalla quinta generazione della famiglia, con la nipote Cindy che ha assunto il comando dell'azienda, diventando la prima donna a ricoprire questa importante posizione nella storia dell'azienda. La produzione è interamente artigianale, con una grande attenzione alla cura delle viti. La cantina possiede un totale di 10 ettari, di cui l'80% coltivati con uve Chardonnay a Villers-Marmery e il restante 20% a Pinot Nero, a Verzy. Coltura in vigna sostenibile e il rispetto per la natura sono capisaldi dell'attività aziendale. L'obiettivo principale, infatti, è quello di preservare la biodiversità dei terreni, mantenendo l'equilibrio naturale delle viti e del suolo. Il risultato è una produzione di nicchia che riesce ad esprimere appieno la bellezza e la complessità del proprio territorio.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione in acciaio, fermentazione malolattica svolta. Sboccatura 2025
Sensazioni	Si presenta al calice in un perlage fine e persistente su uno sfondo paglierino. Profumi fragranti e freschi di fiori e frutti, con note di pane. In bocca l'acidità è tagliente, con ritorni agrumati che allungano il sorso. Molta polpa e stile contemporaneo che gioca tra due elementi tanto discordanti quanto convergenti: freschezza verticale e avvolgente al palato.

© 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