ACQUISTATO IL .....

# Champagne "Veuve Clesse Black Label" Brut NV




## Di buon carattere

Una bottiglia che si fa notare. Uno Champagne di buon carattere. Stiamo parlando del Veuve Clesse Black Label Brut, proposto qui da Maison J. Charpentier, un'azienda della Champagne nota per la sua attenzione alla qualità e alla tradizione vitivinicola. I vigneti sono situati a Villers-sous-Chatillon, un'area caratterizzata dall'ottimo potenziale per la coltivazione dei vitigni tipici. Questo Champagne è ottenuto principalmente da Pinot Meunier al 95%, con un'aggiunta del 5% di Pinot Noir. Alla vista, il Veuve Clesse Black Label Brut presenta un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage fine e persistente. Al naso si avvertono fin da subito aromi agrumati intensi, con sentori di frutta candita e note leggermente tostate. In bocca, invece, questo Champagne è equilibrato e rotondo, con una piacevole morbidezza che invita all'assaggio. Anche il finale è morbido e piacevolmente persistente. Vino fresco, non eccessivamente complesso, si fa apprezzare soprattutto nei primi 5 anni dalla produzione. Perfetto per accompagnare antipasti e piatti a base di pesce o carni bianche. L'importante è che non siano eccessivamente strutturati per non correre il rischio di sovrastare il vino.

La storia dello Champagne Charpentier inizia più o meno intorno agli anni '20 dello scorso secolo, grazie all'unione di due storiche famiglie di "vigneron", gli Charpentier e i Claisse. Nel 1971 Jacky Charpentier, munito di poco meno di mezzo ettaro di vigneto ma carico di coraggio ed intraprendenza, lancia sul mercato il suo primo Champagne marchiato "J. Charpentier". Nel 1987 viene installato un impianto automatico di termoregolazione, novità quasi assoluta in quegli anni. Oggi a guidare l'azienda sono i figli di Jacky, Jean-Marc e Marie-Pierre, che conducono l'azienda con la stessa passione ereditata dal padre.

## La Vigna

**Terreno**
**Esposizione**
**Allevamento**
**Densità imp.**

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino Champagne |
| **Provenienza** | Francia |
| **Uve** | Pinot Meunier 95%, Pinot noir 5% |
| **Gradazione** | 12% vol |
| **Temp. Servizio** | 10 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menù di pesce |
| **Vinificazione** | |
| **Sensazioni** | Di colore giallo paglierino con riflessi tendenti all'oro ha un perlage fine. Al naso troviamo un bouquet intenso di aromi agrumati, accompagnato da note di canditi e da sentori lievemente tostati. In bocca è equilibrato e rotondo con un finale molto morbido. |

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