



ACQUISTATO IL

Champagne Blanc de Blancs Brut

NV

Attraiante e fragrante



Lo propone Brimoncourt, prestigiosa Maison di Champagne. Ed è un Blanc de Blancs Brut, quindi uno spumante bianco, ottenuto dalla lavorazione di sole uve a bacca bianca, "non vintage", quindi senza indicazione dell'annata in etichetta. Le uve, Chardonnay al 100%, provengono dal villaggio di Aÿ-Champagne, uno dei più rinomati della regione per la produzione di questo vitigno. La sua lavorazione è semplice e tradizionale. Dopo la raccolta, rigorosamente a mano, le uve sono vinificate in tini in acciaio inossidabile. Le basi ottenute, con l'aggiunta di vini di riserva provenienti dalle precedenti vendemmie, vengono imbottigliate e lasciate in maturazione sui lieviti per circa 48 mesi. Al termine di questa fase, si effettua la sboccatura e il successivo dosaggio con 7 grammi di zucchero per litro. Quel che ne deriva è un interessante Champagne caratterizzato da un bel colore giallo argento con riflessi paglierini e un bel filo ininterrotto di bollicine fini che dal fondo del calice salgono lentamente verso la superficie. Questo delicato movimento permette ai profumi più fini di giungere immediatamente al naso, rivelando un bouquet attraente e fragrante, con note di prugna mirabelle e mandarino, mela candita e pasticceria. In bocca, invece, il sorso è vivace e ben equilibrato, con una struttura fine e un finale piacevolmente fruttato che ricorda la pera Williams.

Nel 2008, Alexandre Cornot decide di dare nuova vita a Brimoncourt, antico marchio di Champagne. Il suo spirito imprenditoriale lo ha portato a lasciare una carriera di successo nel settore artistico a New York per tornare nella sua regione d'origine e tentare di realizzare la sua visione. Maison Brimoncourt si distingue rapidamente per la sua originalità, la sua immagine e la sua comunicazione. Un sottile equilibrio tra tradizione e modernità che si addice perfettamente ai suoi vini eleganti, ariosi e freschi. Una spontaneità che, ieri come oggi, ha conquistato la simpatia e l'approvazione da parte del grande pubblico. Brimoncourt ha pazientemente sviluppato relazioni a lungo termine con i suoi partner viticoli e può oggi vantarsi di avere accesso alle migliori uve della regione della Champagne. Da Aÿ, ad Ambonnay. Da Bouzy a Mesnil, fino a Oger e i meravigliosi Chardonnay di Sézannais.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne
Provenienza Francia
Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Vinificazione in tini in acciaio inossidabile. 4 anni sui lieviti, 7 g/l dosaggio

Sensazioni Colore giallo argento con riflessi paglierini e un bel filo di bollicine fini. Attraiante fragranza di prugna mirabelle e mandarino con note di mela candita. Il palato è vivace e ben equilibrato con una struttura fine. In retro-olfazione, il vino rivela aromi di fiori selvatici e un finale di pera Williams.

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