ACQUISTATO IL .....

Champagne Blanc de Blancs Brut NV



Attraente 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.Attraente 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.

© 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