ACQUISTATO IL .....

Champagne "Régence" Brut NV



Eleganza e freschezza

In questa bottiglia è facile percepire tutta la maestria dello chef de cave della maison Brimoncourt. Champagne Régence, infatti, è il risultato di un'abile taglio champenoise, composto dall'80% di uve Chardonnay con il 20% di Pinot Noir. La vinificazione e la prima fermentazione avvengono in vasche di acciaio Inox. Quindi il vino riposa per oltre 42 mesi sui suoi lieviti, prima della sboccatura e di essere dosato con circa 8 grammi di zucchero per litro. Dominato dall'elegante Chardonnay di Aÿ-Champagne, il Brut Régence garantisce fin dal primo assaggio una grande finezza aromatica, segno inconfondibile di tutti i vini di Mason Brimoncourt. Nel bicchiere offre una veste elegante, chiara e dorata, resa più luminosa da generose catenelle di bolle sottili. Al naso è sottile, con delicati aromi di fiori bianchi e acacia. In bocca stupisce per i suoi aromi leggermente tostati, ben integrati con quelli di frutta fresca, tra pesca bianca e piccoli frutti rossi. Champagne Brut piacevolmente equilibrato, le sue caratteristiche principali sono senza dubbio l'eleganza e la freschezza.

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 80%, pinot nero 20%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione in tini in acciaio inossidabile. 4 anni sui lieviti, 6 g/l dosaggio
Sensazioni	Color giallo pallido con riflessi verdi ed un filo di bolle sottili. Lime con sentori di pesca e fiori bianchi. Abbastanza rotondo in bocca con una consistenza cremosa. Aromi al palato di pasta di mele cotogne con un bel finale floreale.

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