



ACQUISTATO IL

Champagne Extra Brut Grand Cru

NV

Elegante e complesso



Quello proposto qui da Maison Brimoncourt è uno Champagne di grande pregio. Prodotto con uve provenienti da villaggi classificati Grand Cru, è uno Champagne piacevolmente secco, grazie a un dosaggio estremamente contenuto (Extra Brut). Alla sua cuvée concorrono principalmente uve di Pinot Noir, per circa l'80%, e di Chardonnay per la parte restante. Vino dal gusto elegante e complesso, la prima fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox. Creato il giusto assemblaggio, il vino viene imbottigliato per la successiva fase di presa di spuma in bottiglia e il successivo periodo di maturazione in contatto con i lieviti. Resta in paziente attesa per ben 6 anni prima della sboccatura e del dosaggio di soli 2 grammi di zucchero per litro. Nel bicchiere, Champagne Grand Cru Extra Brut di Maison Brimoncourt rivela un colore brillante con sfumature verdi e un leggero filo di bollicine sottili. Al naso, offre un bouquet complesso, con richiami di frutta dolce, come la nettarina, di frutta secca e zenzero. In bocca è ampio e fresco, con richiami ben definiti di pompelmo rosa. Il finale è elegante e delicato. Da bere preferibilmente entro 3 anni dalla sboccatura, si abbina bene a piatti di pesce. Ottimo, per esempio, con il rombo al forno, ma anche con i gamberi e i crostacei.

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 pinot noir 80%, chardonnay 20%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Vinificazione in tini in acciaio inossidabile. 6 anni sui lieviti, 2 g/l dosaggio

Sensazioni Colore limone brillante con sfumature verdi e un leggero filo di bollicine sottili. Un complesso aroma di nettarina, frutta secca e zenzero con alcuni accenni di menta. Il palato è ampio ma con molta freschezza. Aromi di pompelmo rosa con un finale elegante e delicato.

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