ACQUISTATO IL .....

Champagne Juget Brunet Blanc de Blancs Gran Cru NV



Avvolgente e verticale

La zona di provenienza delle uve, il villaggio di Aÿ, sulle rive della Marna, è garanzia di alta qualità. Non a caso il comune rientra tra quelli che si possono fregiare della menzione Grand Cru, secondo la storica classificazione del 1927. 100% chardonnay, questo Champagne di Maison Juget-Brunet appartiene alla categoria dei Blanc de Blancs, ossia gli Champagne bianchi, prodotti esclusivamente con uve a bacca bianca. La vinificazione avviene esclusivamente in tini di acciaio inox. Le basi, selezionate dallo Chef de cave per comporre questa cuvée, provengono dalle migliori annate conservate in cantina. Il blend, tra vini di annata e vini di riserva, è pensato per garantire una costante qualitativa, indipendentemente dalle annate. Dopo la fase di maturazione in bottiglia e il dégorgement, il vino viene dosato con una quantità minima di zucchero. In etichetta, infatti, è indicato come Extra Brut. Questa scelta stilistica garantisce allo Champagne di Maison Juget-Brunet un profilo piacevolmente minerale. In bocca si scopre uno spumante caratterizzato da un gusto avvolgente e verticale allo stesso tempo. Estremamente piacevole, è in grado di valorizzare diversi piatti e preparazioni. Ottimo con la tempura, per esempio, di gamberi e di verdura. Favoloso e raffinato con piatti della cucina vegetariana.

Piccola, anzi piccolissima, maison di Champagne, Juget-Brunet si trova ad Aÿ, uno dei villaggi più apprezzati della regione, classificato Grand Cru, nella Vallée de la Marne. Stiamo parlando di una piccola realtà famigliare che può contare su circa 4,5 ettari di vigneto, suddivisi in diverse parcelle, tutte posizionate nei dintorni di Aÿ. In complesso vengono commercializzate circa 22.000 bottiglie ogni anno, tutte frutto della medesima passione. La storia della maison ha inizio nel 1927, quando Lucien Juget, dopo aver sposato Lucie Brunet, acquista le sue prime are di vigneto nei dintorni di Aÿ. Bisogna però attendere il 1930 per l'uscita sul mercato delle sue prime cuvée. Oggi l'azienda è gestita da Michel Baudette, pronipote del fondatore. La maison segue i dettami della viticoltura sostenibile in Champagne.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia Provenienza	Francia
Uve	100% chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	Vinifica i vini in tini di acciaio inossidabile e selezioniamo le migliori annate. I blend sono pensati ed approvati con il nostro enologo e l'imbottigliamento è fatto con la strumentazione avanzata. Sapiente miscela di tradizione e modernità, è ciò che ci permette di svelare gli aromi ed avere una qualità ottima e costante.
Sensazioni	Sentori minerali, gusto avvolgente e verticalità del extra brut

© 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