



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 familiare 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

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821