ACQUISTATO IL .....

Champagne Juget Brunet "La Tradion" Brut Grand Cru NV



Semplicemente Grand Cru

Si definiscono Grand Cru gli Champagne le cui uve provengono solo dai comuni che possono fregiarsi di questo riconoscimento, secondo una storica classificazione, definita per legge dal 1927. I comuni della Champagne, infatti, sono stati divisi in una "scala dei Cru", che identifica i migliori vigneti e il valore commerciale della loro uva. Maison Juget-Brunet, con vigneti nella zona di Aÿ può fregiarsi di questo riconoscimento. 70% Pinot Nero e 30% Chardonnay, questo Champagne è un "Non Vintage", ossia senza annata riportata in etichetta, segno che la sua Cuvée di base è composta da vini provenienti da diverse annate. Blend che vengono appositamente creati dall'enologo della Maison, sapiente miscela di tradizione e modernità, per salvaguardare lo stile della casa e ottenere vini di qualità costante. Champagne di bel carattere e forte personalità, nel bicchiere si presenta di un bel colore brillante, dovuto anche alla presenza di delicate e piccole bollicine che dal fondo del calice salgono in superficie formando delle catenelle ininterrotte. Al naso rivela note di lievito, frutta fresca, pesca, mela cotogna, e perfino frutti di bosco, dovuti in larga parte alla presenza del Pinot Nero. In bocca è generoso e gratificante. Rotondo e persistente, con un finale persistente che richiama la frutta percepita in precedenza. Champagne dalla spiccata vocazione gastronomica, è perfetto sia con piatti a base di pesce, grigliate e fritture, ma anche crudi e carpacci, che con preparazioni a base di carne. Ottimo, per esempio, con il pollo arrosto con le patate.

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	70% pinot nero, 30% chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, 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	Delicate, piccole bollicine. Naso lievitato con pesca, mela cotogna, brioche e note di frutti di bosco freschi. Generoso, rotondo e persistente, finale con persistenti note di pesca

© 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