



ACQUISTATO IL .....

Champagne Marteaux Brut Réserve

NV

## Sempre pronto a regalarci belle soddisfazioni



Svinando

Un'altra bella etichetta proposta da Champagne Olivier et Laëtizia Marteaux. Stiamo parlando del Brut Réserve, frutto dell'assemblaggio di Pinot Meunier in larga maggioranza (circa il 65%), Chardonnay e Pinot Nero, in percentuali simili. In questo caso, però, la cosa importante da notare è che lo Chef de cave ha deciso di ricorrere anche a una porzione di vini di riserva, circa il 20/30%, provenienti dalle annate precedenti e conservati in cantina in vasche di acciaio a temperatura controllata. Questa aggiunta contribuisce a rendere la cuvée di base più complessa e ricca. Ma non basta. In questo caso, infatti, alle basi viene anche fatta svolgere la malolattica, aggiungendo loro carattere e personalità. La fase di maturazione sui lieviti in bottiglia, in questo caso, si protrae per minimo 36 mesi, seguiti da altri 3-6 mesi di riposo in cantina dopo il dégorgement. Alla vista si scopre un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, reso più luminoso dalla fine e abbondante effervescenza. Al naso si scopre un vino fresco e fruttato, con delicati richiami di frutta matura, agrumi e fiori. In bocca è piacevolmente minerale, complesso e lungo. Un vino perfetto per mille occasioni. Ottimo fin dall'aperitivo, accompagna bene sia piatti a base di carne che di pesce. Buono già oggi, è uno Champagne che può tranquillamente evolvere in cantina anche per 5 o 10 anni. Lo troveremo sempre pronto a regalarci belle soddisfazioni nelle occasioni giuste.

La storia di questa Maison di Champagne ha inizio nel 1950, grazie al lavoro di Marcel Marteaux, viticoltore e vivaista. Sarà però il figlio Joël Marteaux, succedutogli nel 1968, a dare vero impulso all'azienda, oltre che a estendere la proprietà viticola. Nel 1998, infine, con l'adesione allo statuto di RM (Recoltant Manipulant), il figlio di Joël, Olivier, con l'aiuto della moglie Laëtizia, crea la propria maison con il nome di Champagne Olivier et Laëtizia Marteaux. Ci troviamo a Azy-sur-Marne, dove la piccola azienda familiare può contare su complessivi 9 ettari di proprietà, suddivisi in 40 parcelle, nei dintorni di ben sette comuni, Bonneil, Romery-sur-Marne, Charly-sur-Marne, Azy-sur-Marne e Essomez-sur-Marne, tutti posizionati sulla riva destra della Vallée de la Marne tra Château-Thierry e Charly sur Marne.

### La Vigna

**Terreno** Calcareo, medio impasto

**Esposizione** Sud est

**Allevamento** Spalliera

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia**  
**Provenienza** Francia

**Uve** 65% pinot meunier, 15% pinot nero, 20% chardonnay

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** La vinificazione avviene in tini di acciaio inox per poi riposare per molti anni in cantina prima di finire sulle vostre tavole

**Sensazioni** Un naso fresco e fruttato con aromi di frutta e ribes

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