ACQUISTATO IL .....

Champagne Heidsieck & Co. Monopole "Blue Top" Brut NV



Bella complessità e profondità

Omaggio alla storica regione di Reims, nel cuore della Champagne. Stiamo parlando di Monopole Blu Top, proposto qui da Heidsieck. Nasce a Reims, situata nella regione della Champagne-Ardenne, area famosa per il suo terroir unico, caratterizzato da suoli gessosi che permettono alle radici delle viti di penetrare profondamente, conferendo mineralità e freschezza ai vini. Il clima, invece, è continentale con influssi oceanici, ideale per la lenta maturazione delle uve, garantendo una perfetta acidità e una grande complessità aromatica. Champagne Monopole Blu Top è un blend dei tre vitigni classici della regione: 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay e 10% di Pinot Meunier. Prodotto (ovviamente) secondo il metodo Champenoise, questo champagne matura in contatto con i lieviti in bottiglia per ben 36 mesi. Questo lungo periodo di maturazione gli conferisce complessità e profondità, con note di pane tostato, burro e spezie. Il dosaggio invece è Brut, mantenendo così un equilibrio perfetto tra acidità e dolcezza. Questo champagne può essere ben conservato per un periodo di 7-10 anni, mantenendo tutte le sue migliori caratteristiche e anzi sviluppando ulteriore complessità con il passare del tempo. Già oggi è perfetto come aperitivo, ma sulla tavola si sposa magnificamente con una vasta gamma di piatti. Può infatti accompagnare tutto il pasto, da frutti di mare e crostacei, fino ai piatti di carne bianca e pollame. Inoltre è ideale con formaggi a pasta molle e dessert leggeri, che ne amplificano la complessità e la finezza.

Conosci Charles Heidsieck? L'uomo o lo Champagne? Non importa, sono inseparabili! Carismatico, dandy, giramondo, popolare. Un ambasciatore della Francia e dello Champagne che negli Stati Uniti si guadagnò l'appellativo di Champagne Charlie. Nel 1989 ci hanno fatto anche un film, interpretato da Hugh Grant. Ma nel 1862 lo stesso Paese che lo aveva consacrato all'immortalità come icona delle bollicine francesi lo portò a un passo dal fallimento. Accusato di spionaggio, venne arrestato e imprigionato per 7 mesi. Riconosciuto innocente, tornò in Francia nel novembre di quell'anno, in precarie condizioni di salute e sull'orlo della bancarotta. L'episodio viene ricordato ancora oggi come Heidsieck Incident. Champagne Charlie non era però un tipo facile da spezzare. Infatti riuscì a riprendersi completamente, conquistando, dopo l'America, le corti di tutta Europa. Oggi la Maison fondata da Charles nel 1851 continua a prosperare (vanta l'enoteca più importante al mondo per dimensioni e valore), e il suo stile, che rispecchia in pieno quello inconfondibile di Charles, è caratterizzato da un'alta proporzione di vini Riserva che arricchisce le cuvée sans année della Maison. Le uve selezionate costituiscono, insieme ai cru originari, la complessità del prodotto finale.

La Vigna

Terreno	argillosi-calcarei
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Champagne
Uve	70% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 7 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Metodo Champenoise, permanenza sui lieviti 36 mesi, Brut
Sensazioni	Colore: giallo tenue con rilessi verdi. Perlage delicato, fine e persistente. Caratteristiche olfattive: al naso di estrema classe con una ricchezza e complessità sorprendenti. Note speziate, di pane tostato con un tocco burroso. Caratteristiche gustative: palato fine, definito da sentori fruttati e vinosi conferiti dal Pinot. Con una bella struttura e pienezza. Finale armonioso.

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