



ACQUISTATO IL

Champagne Largillier Blanc de Noirs Brut

Blanc de Noirs dalla Côte des Bar



Svinando[®]

Nel cuore della Côte des Bar, precisamente nel villaggio di Ville-sur-Arce, nasce lo Champagne Blanc de Noirs Largillier Brut di Jérôme Coessens. Questa regione, situata nella parte meridionale della Champagne, è caratterizzata da terreni ricchi di argilla e calcare, che conferiscono ai vini una struttura e una complessità uniche. La menzione "Blanc de Noirs" indica uno Champagne prodotto esclusivamente da uve a bacca nera, in questo caso 100% Pinot Noir. La vinificazione avviene interamente in acciaio, con fermentazione malolattica interamente svolta, processo che ammorbidisce l'acidità e dona rotondità al vino. Nel calice Largillier Brut si presenta dorato brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso, emergono intensi aromi di frutta rossa matura, come ribes e fragola, accompagnati da delicate note floreali e sentori di lievito. In bocca, l'attacco è verticale e rinfrescante, con una piacevole acidità che bilancia la ricchezza del frutto. La struttura è piena e avvolgente, con un finale lungo e sapido che invita a un nuovo sorso. Buono già oggi, questo Champagne ha una discreta capacità di invecchiamento: fino a 6 anni. Per quanto riguarda gli abbinamenti gastronomici, il Largillier Brut si sposa bene anche con piatti a base di carne, come un filetto di manzo al pepe verde o un'anatra all'arancia. Ideale anche con formaggi stagionati e piatti della cucina asiatica leggermente speziati.

Nel cuore dell'Aube, a Ville-sur-Arce, si trova un piccolo gioiello dell'enologia francese: la Maison di Jérôme Coessens. Una realtà che, pur affondando le radici in una tradizione familiare di cinque generazioni, ha saputo rinnovarsi con uno spirito contemporaneo, proiettato verso la valorizzazione di un terroir unico e di un vitigno d'eccellenza: il Pinot Nero. La storia di Jérôme Coessens è quella di un ritorno alle origini, un desiderio di riscoprire il legame con la terra e con le proprie radici. Dopo anni di esperienza in un grande gruppo della Champagne, nel 2006 Jérôme decide di fondare la propria Maison, con un'idea precisa: produrre champagne che siano l'espressione più autentica del territorio di Ville-sur-Arce. La filosofia di Jérôme Coessens è quella di unire tradizione e innovazione, rispetto per l'ambiente e ricerca della qualità. La sua è una viticoltura di precisione, basata sulla lotta integrata e sull'inerbimento dei suoli, per preservare la biodiversità e garantire la massima espressione del terroir. La vendemmia viene effettuata manualmente, con una selezione accurata dei grappoli, e la vinificazione avviene in modo naturale, senza l'aggiunta di lieviti esterni, per esaltare le caratteristiche uniche di ogni annata.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve 100% Pinot Noir

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione vinificazione in acciaio, malolattica svolta.

Sensazioni Pinot Noir di volume, frutta rossa molto carnosa, ribes e fragola. Attacco al palato verticale e rinfrescante.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821