ACQUISTATO IL .....

Champagne Largillier Brut Nature S.A.



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	Menu di pesce
Vinificazione	Il requisito per la creazione di un brut nature richiede un'annata dalla notevole ricchezza e acidità moderata. Il vino nella sua espressione più semplice. Uve selezionate e raccolte a maturità. Fermentazione malolattica fatta.
Sensazioni	Profumi ricchi e caldi si alternano a sensazioni vinose e croccanti e offrono una piacevole bevibilità, accentuata dai tocchi rinfrescanti che richiamano lo zenzero.

Ricchezza e acidità ben integrata

Ci troviamo nel cuore della Côte des Bar, e più precisamente nel villaggio di Ville-sur-Arce. Qui la famiglia Coessens gestisce con passione i propri vigneti. Ci troviamo nella parte meridionale della regione dello Champagne, un'area caratterizzata da pendii giurassici che poggiano su un substrato di calcare kimmeridgiano. Questa composizione del suolo, ricca di argilla, conferisce ai vini una notevole potenza e profondità, bilanciata da una vivace acidità e una ricchezza di frutto. Qui il Pinot Noir rappresenta oltre l'86% dei vigneti della regione. L'indicazione "Blanc de Noirs" indica uno Champagne prodotto esclusivamente da uve a bacca nera, in questo caso 100% Pinot Noir. Mentre il termine "Nature" si riferisce a un dosaggio zero, ossia senza aggiunta di zuccheri dopo la seconda fermentazione, esprimendo così l'essenza più pura del vitigno e del terroir. Per ottenere un Brut Nature equilibrato, è fondamentale selezionare uve provenienti da annate con notevole ricchezza e acidità moderata. Le uve vengono raccolte manualmente al raggiungimento della piena maturità, garantendo la massima espressione aromatica. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox per preservare la purezza del frutto, seguita dalla fermentazione malolattica, che ammorbidisce l'acidità e conferisce al vino una maggiore rotondità. Colore dorato brillante e perlage fine e persistente, al naso rivela profumi ricchi e caldi, con note di frutta rossa matura come lamponi e ribes, accompagnate da sensazioni vinose e croccanti. Un tocco rinfrescante di zenzero aggiunge complessità e vivacità al bouquet aromatico. Al palato, il vino si distingue per la sua piacevole bevibilità, con una struttura equilibrata e una freschezza che invita a un nuovo sorso. La mineralità del terroir si riflette in una sottile sapidità, mentre la maturità del frutto dona profondità e persistenza al finale. Largillier Nature è uno Champagne estremamente versatile, perfetto come aperitivo, accompagna stuzzichini a base di pesce o formaggi freschi. Sulla tavola è ideale per piatti di pesce, come fritture di gamberi o tempura di verdure.

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.

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