



ACQUISTATO IL .....

Champagne Le Guédard "Blanc2Noirs" Zéro Dosage S.A.

## Un sorso di storia



Un sorso di storia, un brindisi alla tradizione: così potremmo riassumere l'essenza di questo Champagne Blanc de Noirs, proveniente dalla Vallée de la Marne. Questa è considerata la culla dello Champagne. Un territorio unico, caratterizzato da dolci colline, vigneti scoscesi e un clima fresco e umido. Il suolo, ricco di calcare e argilla, conferisce ai vini una mineralità distintiva e una complessità aromatica ineguagliabile. In questo contesto, i vigneti di Le Guédard, situati nel villaggio di Cumières, beneficiano di un'esposizione privilegiata e di un microclima ideale per la coltivazione delle uve Pinot Noir e Pinot Meunier. Blanc de Noirs, questo Champagne è prodotto con uve Pinot Noir (60%) e Pinot Meunier (40%), due vitigni a bacca nera che conferiscono al vino struttura, intensità e complessità. Il Pinot Noir, in particolare, è noto per i suoi aromi di frutta rossa matura e spezie, mentre il Pinot Meunier apporta note fruttate e floreali. Le Guédard segue un metodo di produzione artigianale, che prevede la vendemmia manuale delle uve, la pressatura soffice con un antico torchio in legno e la fermentazione in vasche di acciaio. Il vino viene poi affinato sui lieviti per un periodo prolungato, durante il quale sviluppa le sue caratteristiche note di pane tostato e brioche. Il remuage, ovvero la rotazione manuale delle bottiglie per far depositare i lieviti nel collo, è un'altra tappa fondamentale del processo produttivo. Infine il vino viene sboccato e tappato senza aggiunta di zucchero (Brut Nature), per esaltare la purezza e la freschezza del frutto. Les Vignes de Mon Grand-Père si presenta di un colore giallo paglierino intenso e un perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono aromi di frutta matura, come mela, pera e pesca, agrumi, come pompelmo e cedro, fiori bianchi e spezie. In bocca è secco, fresco e minerale, con una piacevole nota iodata e un finale persistente. Ottimo come aperitivo, si abbina bene anche a piatti a base di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi freschi.

In Champagne, nel cuore della Grande Vallée de la Marne, a pochi passi da Épernay, si trova Maison Sanchez-Le Guédard, un'azienda familiare che da generazioni si dedica alla produzione di Champagne di alta qualità. Il villaggio di Cumières, con i suoi vigneti che si estendono sulle rive del fiume Marna, è un terroir d'eccezione, dove le uve Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay trovano le condizioni ideali per esprimere il loro potenziale. Maison Le Guédard è un esempio di come tradizione e innovazione possano convivere in armonia. La vendemmia e la vinificazione seguono metodi tradizionali, tramandati di generazione in generazione, ma l'azienda è sempre alla ricerca di nuove tecniche per migliorare la qualità dei suoi vini. L'utilizzo di pratiche sostenibili, come l'aratura e l'inerbimento dei vigneti, testimonia l'impegno di Le Guédard per la salvaguardia dell'ambiente.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino Champagne

**Provenienza** Champagne

**Uve** 60% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 6 anni

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** Lo Champagne come si faceva una volta: in vigna si attende la piena maturità delle uve, si utilizza ancora un vecchio torchio in legno, si attende il giusto tempo sui lieviti e si procede al remuage manuale. Nessuna aggiunta zuccherina, per lasciare spazio alla pienezza e rotondità delle uve giunte a completa maturazione.

**Sensazioni** La sua verticalità trova un perfetto contrappunto nella pienezza espressiva del suo corpo: frutta matura, accenti di agrumi, palato iodato e appena speziato.

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