



ACQUISTATO IL

Champagne "Murmure" Blanc de Blancs Premier Cru Brut Nature

Autentico e raffinato



Svinando

Per chi ama gli Champagne che sanno di mare e di estate, questo Blanc de Blancs Murmure di J.L. Vergnon è un vero e proprio "must". Un perfetto mix tra freschezza, eleganza e territorio. Un'esperienza autentica e raffinata. Nasce nella Côte des Blancs, una delle zone più prestigiose della Champagne, famosa per i suoi Chardonnay di altissima qualità. Qui, i terreni ricchi di gesso e calcare regalano ai vini una mineralità unica e una freschezza senza pari. I vigneti da cui provengono le uve si trovano nei villaggi di Vertus e Villeneuve, entrambi classificati come Premier Cru. Vertus, in particolare, è un luogo storico. Si dice infatti che qui sia nata la tradizione dello Champagne, grazie alla sua posizione soleggiata e ai venti che mitigano il clima, creando condizioni ideali per la maturazione delle uve. 100% Chardonnay, questo vitigno regala al vino note agrumate e una spicata acidità, oltre all'inconfondibile finezza. Murmure è un Brut Nature, quindi non dosato. Non viene quindi aggiunto zucchero dopo la sboccatura, per mantenere intatta la freschezza e la sua bella mineralità. Il 50% del mosto affina in legno, acquisendo complessità e note boisé, senza per questo appesantirlo. Dopo la rifermentazione in bottiglia, il Murmure riposa per pochissimi mesi sui lieviti. Un periodo comunque sufficiente per sviluppare una bollicina fine e persistente. Al naso rivela nettissime note di limone, pompelmo e una leggera traccia di pan tostato, frutto dell'affinamento in legno. In bocca è freschissimo e dissetante, con una vivace acidità che ricorda il succo di agrumi appena spremuti. Il finale è lungo, con un ritorno di note citrine e una piacevole sensazione di salinità, che lo rende perfetto per gli aperitivi estivi. La sua massima espressione è in abbinamento con le ostriche o altri frutti di mare crudi. La sua acidità e mineralità, infatti, esaltano la sapidità dei piatti, creando una piacevole armonia.

Ci troviamo nel cuore pulsante della Côte des Blancs. In particolare in quel fazzoletto di terra che più di ogni altro incarna l'eleganza minerale dello Chardonnay: Le Mesnil-sur-Oger. È qui, in questo luogo iconico, che maison J.L. Vergnon coltiva le sue vigne, al 100% dedicate a questo straordinario vitigno. La proprietà si estende su 5,5 ettari, un piccolo tesoro gelosamente custodito dalla famiglia Vergnon. Oggi, alla guida dell'azienda troviamo Clément e Didier Vergnon, affiancati dal prezioso apporto di Christophe Constant, già enologo e gerente della maison, che torna a dare il suo contributo come consulente tecnico. I loro Champagne sono un'espressione di purezza e mineralità, capaci di svelarsi lentamente nel tempo, con una verticalità che invita alla pazienza e alla contemplazione.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Chardonnay proveniente dai villaggi di Vertus e Villeneuve. Affinamento per il 50% in legno. Pochissimi mesi sui lieviti. Nessun dosaggio.

Sensazioni Champagne un po' limone, un po' boisé. Freschissimo e dissetante, chiude con note acide e citrine, per soddisfare gli assoluti aperitivi estivi.

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