ACQUISTATO IL .....

Champagne Vincent Couche Rosé "Désir" Nature s.a.



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Champagne
Uve	90% Pinot Noir, 10% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Solo Lieviti indigeni, affinamento in legno per il 50% della base. Nessun dosaggio alla sboccatura
Sensazioni	La frutta rossa, compatta e fragrante, è screziata, dai delicati tocchi di agrume. Nuances fini e persistenti per uno Champagne versatile che sottolinea il volume del cibo, senza appesantirlo.

Rosé biodinamico

Lo Champagne Rosé Désir Nature è uno dei buoni prodotti proposti dall'eclettico Vincent Couche. Un sapiente blend di Pinot Noir per il 90% e Chardonnay per la parte restante. Un'esperienza sensoriale unica. La regione è la Côte des Bar, situata nella parte meridionale della Champagne, caratterizzata da colline ondulate e suoli ricchi di calcare e argilla. Vincent Couche coltiva qui 10 ettari di Pinot Noir a Buxeuil e 3 ettari di Chardonnay a Montgueux, seguendo pratiche biodinamiche certificate Demeter dal 2008, per preservare la biodiversità e la vitalità del suolo. La predominanza del Pinot Noir conferisce struttura e intensità aromatica, con note di frutti rossi come fragola, lampone e ciliegia. Lo Chardonnay aggiunge eleganza e delicatezza, arricchendo il profilo aromatico con sfumature agrumate e floreali. Vincent Couche adotta un approccio innovativo nella produzione del Rosé Désir Nature, utilizzando tre metodi distinti per l'elaborazione del mosto e la fermentazione avviene solo con lieviti indigeni. Inoltre, il 50% della base affina in legno, aggiungendo profondità e struttura e non viene aggiunto dosaggio al momento della sboccatura, mantenendo la purezza e l'autenticità del vino. Nel calice il Rosé Désir Nature si presenta di un colore rosa vibrante e bollicine fini e persistenti. Al naso, sprigiona un ricco bouquet di frutti rossi freschi come fragole, lamponi e ciliegie, arricchito da delicate note agrumate che donano freschezza. In bocca, il vino è energico e saporito, con un'acidità vivace bilanciata da una piacevole mineralità. Rosé estremamente versatile negli abbinamenti gastronomici, è perfetto come aperitivo, ma accompagna egregiamente piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Ottimo anche con carni bianche, piatti a base di verdure e formaggi a pasta molle.

Vincent Couche è a suo modo un vignaiolo visionario che ha guidato la sua azienda famigliare verso un futuro sostenibile e innovativo. Con una notevole sensibilità verso l'ambiente e la qualità del prodotto, Vincent ha intrapreso la strada della viticoltura biodinamica già nel 2008, convertendo tutti i vigneti della Maison a questa filosofia olistica. Un approccio artigianale e rispettoso in vigna e in cantina. Le uve sono coltivate senza l'utilizzo di pesticidi o erbicidi chimici, e in cantina si prediligono fermentazioni spontanee e l'utilizzo di botti di rovere per la maturazione dei vini base. Inoltre, Vincent fa ampio uso di "vins de réserve", che conferiscono complessità e profondità ai suoi Champagne. La storia dell'azienda ha inizio con il padre di Vincent, André Couche, che nel 1973 acquistò il vigneto più grande piantato a Pinot Noir a Buxeuil e un secondo appezzamento a Montgueux, a Chardonnay. Questi vigneti si trovano in una zona dal clima mediamente più caldo rispetto alla regione "classica" dello Champagne, ma la presenza della Senna nel fondovalle garantisce un prezioso apporto di umidità, favorendo la maturazione equilibrata delle uve.

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