ACQUISTATO IL .....

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut S.A.



Struttura elegante e armoniosa

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut. Una bollicina di grande personalità proposta qui da Pierre-Marie Chermette. La Borgogna, con i suoi terreni argillocalcarei e il clima continentale, offre condizioni ideali per la coltivazione dello Chardonnay, il vitigno protagonista di questo spumante. Qui, i vigneti si estendono su dolci colline, dove il sole e il vento giocano un ruolo fondamentale nel conferire alle uve una freschezza e una mineralità uniche. Il Crémant de Bourgogne è una denominazione che rappresenta l'eccellenza degli spumanti prodotti nella regione della Borgogna, al di fuori della zona dello Champagne. Nello specifico questo Blanc de Blancs Brut è prodotto esclusivamente da uve Chardonnay, un vitigno che in Borgogna trova la sua massima espressione, noto per la sua versatilità, dona al vino aromi di fiori bianchi freschi e frutta a polpa bianca, come mela e pera, e un finale agrumato che rinfresca il palato. Le uve vengono raccolte a mano e sistemate in cassette aerate per preservarne la freschezza. Frutto di un assemblaggio di tre millesimi, la seconda fermentazione in bottiglia è seguita da un affinamento sui lieviti di almeno 12 mesi che conferiscono al vino finito una effervescenza fine e persistente, con una struttura elegante e armoniosa. Pensato per essere consumato giovane, questo Blanc de Blancs borgognone accompagna piatti di pesce, come ostriche, sushi o branzino al forno. Si sposa bene anche con formaggi freschi e piatti a base di verdure, ma è perfetto anche come vino da aperitivo.

Nella regione del Beaujolais, tra i dolci pendii ricoperti di vigneti, sorge l'azienda vinicola di Pierre-Marie Chermette. 35 ettari di vigneti, distribuiti tra le prestigiose denominazioni di Fleurie, Brouilly, Saint-Amour e Saint-Vérand. Martine e Pierre-Marie Chermette, coppia nella vita e nel lavoro, sono i custodi di questa realtà che unisce tradizione e innovazione. La loro filosofia si basa su un rispetto profondo per la terra e per i suoi frutti, con una selezione manuale delle uve che avviene con cura maniacale. Gli acini, raccolti a mano e sistemati in cassette aerate, vengono trattati con una delicatezza che evita l'ossidazione, preservando la freschezza e l'integrità del succo. Una curiosità che rende ancora più affascinante questa azienda è la scelta di limitare la produzione a circa 200.000 bottiglie l'anno, una decisione che garantisce un controllo costante sulla qualità e permette di mantenere uno standard elevatissimo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Bourgogne
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Aromi di fiori bianchi freschi, frutta a polpa bianca, volumi ben delineati in un palato sempre rinfrescato da una verve agrumata.

© 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