ACQUISTATO IL .....

Champagne Waris-Larmandier "Racines de Trois" Extra Brut

Freschezza e complessità

Dove il gesso incontra il cielo: qui nasce la magia dello Champagne. Questa frase racchiude l'essenza di un territorio unico al mondo, dove la combinazione di suolo, clima e tradizione dà vita a bollicine inimitabili. E la Cuvée Racines de Trois Brut di Waris-Larmandier è senza dubbio un esempio eccellente di questa magia. Prodotto con uve provenienti da vigneti di oltre cinquant'anni situati in tre aree prestigiose della Champagne, la Côte des Blancs, la Côte des Bar e la Montagne de Reims, questo vino è un vero e proprio omaggio alla diversità e alla ricchezza del territorio. Fortunato blend di tre vitigni, Lo Chardonnay pesa da solo per circa il 60% della cuvée, donando eleganza, finezza e note agrumate. Poi Pinot Noir (30%), che apporta struttura, corpo e aromi di frutti rossi, e Pinot Meunier (10%) che contribuisce con frutto e rotondità. La fermentazione avviene in parte in acciaio e in parte in botti di legno grandi, dove in parte viene anche svolta la fermentazione malolattica. Questa scelta permette di preservare la freschezza e la vivacità del vino, esaltando al contempo la sua complessità aromatica. Nel calice Cuvée Racines de Trois Brut si presenta di un colore giallo paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso rivela un bouquet complesso di frutta a polpa gialla, agrumi, fiori bianchi e leggere note tostate. In bocca, invece, è cremoso e avvolgente, con una piacevole freschezza e una lunga persistenza salina. Ideale come aperitivo, si sposa bene anche con primi e secondi di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

Figli che interpretano, cambiandolo radicalmente, il lavoro dei genitori. È questo il caso della cantina Waris-Larmandier. Ci troviamo ad Avize, in un Domaine fondato nel 1989 da Marie-Hélène e Vincent Waris. Dal 2000, con la prematura scomparsa del marito, è Marie-Hélène a trasferire l'amore per la terra e per il vino ai tre figli: Jean-Philippe, Pierre-Louis e Inès, la sesta generazione di viticultori di casa. Le nuove generazioni hanno il compito di modernizzare l'azienda, introducendo in campagna e in cantina nuove pratiche. Si è così passati alla biodinamica, un modo tutto nuovo di sentire e custodire la vigna. Gli Champagne "di casa" si caratterizzano per uno stile fortemente identitario.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	60% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Da vigneti di più di cinquant'anni situati nella Côte des Blancs, nella Côte des Bar e nella Montagne, una cuvée che fermenta in parte in acciaio e in parte in legno grande, malolattica parzialmente svolta.
Sensazioni	buona cremosità, gioca fra i profumi di frutta a polpa gialla ad una bella salinità che ne sostiene il lungo finale.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821