ACQUISTATO IL .....

Champagne "Ephémère 026" Grand Cru Brut Nature 20192019



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	Pinot Noir, Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Assemblaggio di uve provenienti dai Villages fra i più nobili di tutta la regione: Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger per lo Chardonnay, Ambonnay e Bouzy per il Pinot Noir. Un millesimo profondo e sfaccettato, che esprimerà appieno tutte le sue potenzialità nel giro di qualche anno.
Sensazioni	

Tra tradizione e innovazione

Lo Champagne Grand Cru Éphémère 026 Nature di Frédéric Savart rappresenta l'incontro tra tradizione e innovazione. Nasce dalla collaborazione tra Frédéric Savart e Drémont Père & Fils, unendo le competenze di due famiglie dedite alla viticoltura di qualità. Le uve utilizzate per la sua elaborazione provengono esclusivamente da villaggi classificati come Grand Cru, situati in alcune delle zone più rinomate della Champagne. Per lo Chardonnay, in particolare, i villaggi di Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger e Oger, situati nella Côte des Blancs, sono noti per i loro terreni gessosi che conferiscono mineralità e finezza ai vini. Il Pinot Noir proviene invece da Ambonnay e Bouzy, Montagne de Reims, aree celebri per produrre uve con struttura e profondità. Una curiosità: solo il 17% dei vigneti della Champagne gode della prestigiosa designazione Grand Cru, riservata alle zone con le migliori condizioni pedoclimatiche e una storica reputazione di eccellenza. Nello specifico, l'Éphémère 025 è un assemblaggio composto per il 74% da Chardonnay e per il 26% da Pinot Noir. Dopo una pressatura soffice, i mosti fermentano separatamente in vasche di acciaio inox e botti di rovere, permettendo di preservare la purezza del frutto e aggiungere complessità al vino. La maturazione sui lieviti si protrae per un minimo di 36 mesi, durante i quali il vino sviluppa profondità e carattere. Essendo un Brut Nature, non viene aggiunto dosaggio, esaltando così la naturale espressione del terroir. Nel calice, l'Éphémère 026 si presenta di un colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e persistente. Al naso emergono aromi di frutta fresca, come mela verde e agrumi, accompagnati da delicate note floreali e una sottile mineralità. In bocca si scopre invece una vivace acidità bilanciata da una texture cremosa, con sapori che richiamano la frutta a polpa bianca e un finale lungo e sapido. Estremamente versatile negli abbinamenti gastronomici, questo Champagne si sposa bene ad antipasti e primi piatti a base di pesce bianco, come carpacci, tartare o risotti ai frutti di mare.

Frédéric Savart è un vignaiolo di Écueil, nell'area della Petite Montagne de Reims, che si distingue per il suo talento, la sua tecnica e il suo carattere guascone. Con il suo fare da istrione, è un compagno perfetto per serate a degustare ottimi vini, della sua Maison ma anche della Borgogna e del Piemonte. Frédéric Savart rappresenta una nuova generazione di vignaioli in Champagne. Questa "nouvelle vague", ha portato nuove idee, nuove modalità e nuovi stili nel mondo dello Champagne. La loro lettura del passato è vista come un bagaglio importante per il presente, ma anche come un limite da superare per esprimere appieno la propria personalità e le proprie ambizioni. Il messaggio che si respira dalle parole di Frédéric Savart è che il futuro del vino non è necessariamente legato alla tradizione contadina. Ben vengano tocchi glamour e feste alla moda, se questo significa vivere il vino con passione e gioia. I vini di Frédéric Savart sono caratterizzati da una grande personalità e da uno stile unico. Sono vini che non seguono le mode, ma che riflettono il terroir e la filosofia del vignaiolo.

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