ACQUISTATO IL .....

Champagne "Eloquence" Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

SBX

Asciutto, vigoroso e austero



Questo Champagne è un Extra Brut, il che significa che ha pochissimo zucchero aggiunto. Proprio per questo è un vino che mette in risalto le sensazioni acido-minerali, caratteristiche del suo terroir. Un vino molto asciutto, vigoroso e austero, perfetto per chi ama gli Champagne dal carattere deciso. Chardonnay in purezza, le uve provengono da vigneti Grand Cru situati nel villaggio di Le Mesnil-sur-Oger, nella Côte des Blancs. La Côte des Blancs è una sottile striscia di terra che si estende per circa 20 chilometri a sud di Épernay, dove il gesso è il re incontrastato. Ed è proprio questo gesso, ricco di fossili marini, a conferire ai vini mineralità, finezza e longevità. La menzione Blanc de Blancs indica che è prodotto esclusivamente con uve a bacca bianca. Il 20% della cuvée è composta da vino di riserva, affinato in barrique. Il resto, invece, è affinato in acciaio. Dopo l'imbottigliamento e la seconda fermentazione, il vino affina sui propri lieviti per almeno 3 anni. Alla sboccatura vengono aggiunti 3 grammi di zucchero per litro. Al naso, questo Champagne presenta aromi di agrumi, fiori bianchi e frutta secca, con un tocco minerale. In bocca è asciutto, vigoroso e austero, con una buona acidità e un finale persistente. Buono fin da subito, questo Champagne ha anche una buona capacità di invecchiamento. Può essere conservato in cantina per almeno 10 anni, evolvendo in complessità e raffinatezza. Grazie alla sua mineralità e alla sua acidità, questo Champagne è perfetto come aperitivo, in particolare con frutti di mare. Si abbina bene anche a piatti a base di pesce e sushi.

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 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	20% di vino di riserva affinato per 3 mesi in barriques, 80% del vino dell'anno affinato in acciaio. Almeno 3 anni di affinamento sui lieviti. 3 gr/l di aggiunta zuccherina alla sboccatura.
Sensazioni	Extra Brut, pochissimi fronzoli alla scoperta delle sensazioni acidominerali. Molto asciutto, vigoroso e austero, perfetto paradigma del suo autorevole terroir.

© 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