



ACQUISTATO IL .....

Champagne "La Croix du Balai" Extra Brut

s.a.

## Elegante e diritto



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino Champagne

**Provenienza** Champagne

**Uve** 100% Pinot Meunier

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 6 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** vinificazione in acciaio, affinamento in legno per 10 mesi, malolattica svolta. Affinamento sui lieviti buchon liege per favorire una microssigenazione.

**Sensazioni** naso di fiori freschi e frutta croccante. Dalle fragoline di bosco, alle ciliegie al miele fresco. In bocca di corpo leggero e scattante. Finale minerale.

Un'espressione raffinata e contemporanea del Pinot Meunier. Questo Champagne La Croix du Balai Extra Brut di Marie Copinet, offre un profilo gustativo elegante e diritto, distinguendosi per la sua freschezza e mineralità. Ma procediamo con ordine. Cuchery è un pittoresco villaggio situato sulla riva destra del fiume Marna, nel cuore della regione Champagne. Questa zona è particolarmente rinomata per la coltivazione del Pinot Meunier, vitigno che qui trova il suo habitat ideale grazie ai suoli ricchi di argilla e calcare e a un microclima favorevole. La Croix du Balai, Extra Brut, è caratterizzato da un dosaggio di zucchero molto basso, compreso tra 0 e 6 grammi per litro. Il Pinot Meunier, spesso considerato il "cugino" meno noto del Pinot Noir e dello Chardonnay, in realtà svolge un ruolo cruciale nella produzione di Champagne, apportando "fruttosità e rotondità" alle cuvée. La vinificazione inizia con la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, per preservare la freschezza e gli aromi fruttati del Meunier. Successivamente, il vino matura per 10 mesi in botti di legno, durante i quali svolge la fermentazione malolattica, conferendo al vino una maggiore morbidezza e complessità. L'affinamento sui lieviti con tappo di sughero ("buchon liége") favorisce una micro-ossigenazione controllata, arricchendo ulteriormente il profilo aromatico e la struttura del vino. Bouquet di fiori freschi e frutta croccante, con sentori di fragoline di bosco, ciliegie e miele fresco, in bocca si distingue per un corpo leggero e vivace, con un'effervesienza fine e persistente. Il finale è caratterizzato da una piacevole mineralità, che dona equilibrio e pulizia al sorso. Ideale come aperitivo, grazie alla sua freschezza e leggerezza, si abbina bene anche a piatti a base di pesce, frutti di mare e carni bianche. La sua struttura elegante, infine, gli permette di accompagnare senza problemi anche un intero pasto.

Perla nascosta della Côte de Sézanne, la tenuta di Marie Copinet, erede del rinomato produttore di Champagne Jacques Copinet. A condurla oggi è Marie-Laure insieme al marito Alexandre. I vigneti, che si estendono per 9 ettari, sono composti da un blend di Chardonnay (45%), Pinot Noir (35%) e Pinot Meunier (20%). Lo stile di vinificazione di Marie-Laure si contraddistingue per la grande semplicità e immediatezza. L'obiettivo, infatti, è quello di creare vini che siano espressione del territorio e del vitigno, senza artifici o forzature. Il risultato è una gamma di Champagne eleganti e raffinati, caratterizzati da profumi fruttati, freschezza e una piacevole belliabilità. L'approccio innovativo di Marie-Laure alla vinificazione le ha permesso di conquistare un posto di rilievo nel panorama dello Champagne contemporaneo, i suoi vini apprezzati da critici e appassionati.

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