ACQUISTATO IL .....

Champagne "La Ruelle des Loups" Extra Brut s.a.



Espressione autentica del suo terroir

A Montigny-sous-Châtillon, Vallée de la Marne, nasce lo Champagne La Ruelle des Loups Extra Brut. Una delle interessanti etichette proposte da Marie Copinet. Questo Blanc de Noirs, ottenuto da un blend di 60% Pinot Meunier e 40% Pinot Noir, rappresenta un'espressione autentica del terroir sabbioso di questa zona, offrendo un'esperienza gustativa raffinata e complessa. A Montigny-sous-Châtillon i vigneti beneficiano di suoli poveri di materia organica ma eccellenti per il drenaggio. Questi terreni, combinati con un clima temperato, favoriscono una maturazione precoce delle uve, garantendo raccolti di alta qualità con rese limitate. Una curiosità: la parcella da cui provengono le uve per "La Ruelle des Loups" è stata piantata nel 1968. La vinificazione inizia con una fermentazione in vasche d'acciaio inox, seguita da un affinamento di almeno 11 mesi in botti di legno. Durante questo periodo, il vino svolge la fermentazione malolattica, che contribuisce a una maggiore morbidezza e complessità. Una particolarità di questo Champagne è l'utilizzo del tappo di sughero ("bouchon liège") durante l'affinamento sui lieviti, pratica che favorisce una micro-ossigenazione ottimale, migliorando la raffinatezza e la struttura del vino. Il dosaggio è mantenuto entro i parametri dell'Extra Brut, con circa 3 grammi di zucchero per litro, esaltando così la freschezza e la mineralità del prodotto finale. Bouquet intenso con note di piccoli frutti rossi, mela renetta e un accenno di miele fresco, in bocca si presenta con una struttura ricca e densa, equilibrata da una freschezza dissetante. L'affinamento in legno conferisce al vino una leggera nota boisé, ben integrata, che aggiunge complessità senza sovrastare le componenti fruttate. Il finale è lungo e minerale, lasciando una sensazione di eleganza e pulizia. Buon potenziale di invecchiamento, questo Champagne si presta magnificamente come aperitivo, grazie alla sua freschezza e vivacità. Ideale anche con piatti a base di frutti di mare, come ostriche e gamberi, e a risotti di mare. Intrigante con pesce crudo o leggermente affumicato.

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 bevibilità. 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.

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
Vinificazione	vinificazione in acciaio, affinamento in legno per 10 mesi. malolattica svolta. Affinamento sui lieviti buchon liège per favorire una microssigenazione.
Sensazioni	naso che si apre sui piccoli frutti rossi e la mela renetta. In bocca gioca di delicatezza ed eleganza, con un lungo finale.

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