



ACQUISTATO IL

Champagne "Nos Pas Dans la Pierre" Nature

s.a.

Purezza e luminosità



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	100% Pinot Noir
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Pinot Noir asciutto, di forza, vigore e luminosità

Nasce nel villaggio di Verpillières-sur-Ource, lo Champagne Nos Pas Dans la Pierre Nature di Marie Copinet, è un'espressione pura e luminosa del Pinot Noir. Ci troviamo nella Côte des Bar, situata nel dipartimento dell'Aube, regione vitivinicola rinomata per i suoi suoli ricchi di calcare e marna, ideali per la coltivazione del Pinot Noir. Verpillières-sur-Ource, in particolare, è un villaggio che incarna la tradizione e la passione per la viticoltura, con vigneti che beneficiano di un microclima favorevole e di terreni che conferiscono ai vini una struttura e una complessità distintive. La vinificazione in questo caso prevede una fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, mantenuta tra 14 e 16°C, per preservare la freschezza e la mineralità del vino. Successivamente, il vino matura sui lieviti per circa 9 mesi, arricchendosi in struttura e complessità, prima di essere imbottigliato e affinato ulteriormente in cantina. Bouquet sottile e concentrato, dominato da note minerali di pietra calcarea, accompagnate da sentori di lime, mela verde, biscotto e ribes nero. Con il contatto con l'ossigeno, emergono aromi di albicocca fresca, pompelmo, uva sultana, marmellata d'arancia, prugna e ananas tostato. In bocca risulta pulito e fresco, con un'effervesienza cremosa e avvolgente. La struttura fruttata è succosa e sostenuta da un'acidità ben integrata, che conferisce equilibrio e persistenza al sorso. Grazie alla sua struttura e alla vinificazione attenta, Nos Pas Dans la Pierre ha un potenziale di invecchiamento notevole. Sebbene sia pronto per essere apprezzato subito, può evolvere bene in bottiglia per diversi anni, sviluppando ulteriori complessità aromatiche e gustative. Ideale con antipasti e crudità di pesce, ma si presta anche ad accompagnare piatti a base di carni bianche, grazie alla sua struttura e freschezza.

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.

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 Impres-