



ACQUISTATO IL .....

Champagne "Solessence" Rosé Extra Brut

s.a.

## Fresco e versatile



*Svinando*

### La Vigna

#### Terreno

soprattutto argillo-limonoso con presenza di calcite e silice

#### Esposizione Allevamento Densità imp.

#### Il Vino

**Tipologia** Vino Champagne rosé

**Provenienza** Champagne

**Uve** 45% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Assemblaggio delle uve vinificate in bianco con aggiunta di un 10% di Pinot Meunier da macerazione ed un 5% di Pinot Noir vinificato in rosso. Quindi utilizzo di vin de réserve per un 40%. Affinamento per 10 mesi, per metà in acciaio e per metà in legno. Alla sboccatura solo 2g/l di zuccheri aggiunti.

**Sensazioni** Molta freschezza e molta sostanza fruttata

Oggi iniziamo un viaggio magnifico nel cuore della Côte des Blancs. Qui si trova Pierry, piccolo villaggio ricco di storia e fascino, circondato da colline vitate che si estendono a perdita d'occhio. Un'area dove la coltivazione della vite risale all'epoca romana, e ancora oggi si respira un'atmosfera antica. Una curiosità. Pierry è stata la dimora di Madame de Pompadour, favorita di Re Luigi XV. La sua passione per lo Champagne contribuì a rendere celebre questa regione in tutta Europa. Champagne Rosé Extra Brut, prodotto dalla cantina J-M Sélèque, è un assemblaggio di Chardonnay (45%), Pinot Meunier (40%) e Pinot Noir (15%). Le uve, provenienti da diversi vigneti, vengono vinificate separatamente. Il Pinot Noir, proveniente dalla parcella Les Tartières di Pierry, insieme a una parte del Pinot Meunier vinificato in rosso, conferisce al vino la sua delicata sfumatura rosata. L'assemblaggio finale include anche un 40% di vin de réserve, ovvero vini di annate precedenti, che donano complessità e struttura. Dopo la sboccatura, lo Champagne viene dosato con soli 2 g/l di zuccheri, ottenendo un Extra Brut dalla spiccatissima freschezza. Delicatamente rosato, al naso lo Champagne Solessence si presenta con aromi di frutti rossi freschi, come fragola e lampone, accompagnati da note floreali e lievi sentori di lievito. In bocca è fresco e vivace, con un perlage fine e persistente. Il finale è lungo e sapido, con una piacevole nota minerale che richiama il terroir argilloso-limoso di Pierry. Perfetto da gustare come aperitivo, accompagna bene crostacei, antipasti delicati o piatti a base di pesce. Grazie al basso dosaggio, è un vino che si sposa bene anche con piatti speziati o leggermente piccanti.

Vallée de la Marne. Una delle rinomate zone della Champagne. E' qui che opera J-M Sélèque. La sede si trova a Pierry, Coteaux Sud d'Epernay, ossia a Sud della capitale della Champagne. Si tratta di un piccolo RM, ossia un "Récoltant Manipulant", un viticoltore che produce e commercializza Champagne con la propria etichetta, solo a partire da uve provenienti dai suoi vigneti, ed elaborate nelle sue cantine. Nello specifico Sélèque può contare su 9 ettari di proprietà, suddivisi tra Chardonnay, per il 50%, Pinot Meunier, per il 40%, e Pinot Noir per la parte restante. In totale si tratta di una produzione di circa 100.000 bottiglie, tutte godibilissime. La storia della cantina inizia nel 1965, quando Henri Sélèque pianta le prime vigne. Il figlio Richard, entra in azienda solo qualche anno più tardi, nel 1974, dopo essersi diplomato in enologia. L'altro passaggio cruciale arriva nel 2008, quando Jean-Marc, nipote del fondatore, prende in mano l'azienda. A lui spetta il merito di aver saputo rinnovare lo stile della casa, imparando dal passato per interpretare il gusto contemporaneo.

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