ACQUISTATO IL .....

"Voulez-Vous Couche Avec Moi?" Brut Nature s.a.



Bollicina borgognona

La bollicina che non ti aspetti di certo. Perché nasce nel cuore della Bourgogne, una regione rinomata per la sua tradizione vinicola secolare, ma la cui nomea è più che altro legata ai vini rossi e bianchi, rigorosamente fermi. Qui Vincent Couche produce un VDF Bulles chiamato Voulez-Vous Couche Avec Moi? Un Brut Nature, frizzante e moderna interpretazione dei classici della regione. Nello specifico questo vino è un assemblaggio di due vitigni emblematici della Borgogna: 69% Pinot Noir e 31% Chardonnay. Nel blend il Pinot Noir apporta struttura, eleganza e note fruttate, mentre lo Chardonnay contribuisce con freschezza, acidità e aromi floreali. L'assemblaggio comprende vini di diverse annate, dal 2018 al 2022, con un quarto del blend affinato in fût de chêne (botti di rovere). Questo affinamento in legno aggiunge complessità e profondità al profilo aromatico del vino. Inoltre, l'assenza di dosaggio esalta la purezza e la freschezza delle uve, offrendo un'esperienza gustativa autentica e naturale. Nel calice si presenta con un perlage fine e persistente. Al naso emergono note fresche e fragranti di frutta a polpa bianca, agrumi e delicati sentori floreali, accompagnati da sfumature più complesse di frutta secca e lievi tostature, derivanti dall'affinamento in rovere. In bocca, invece, offre una struttura equilibrata, con una vivace acidità che conferisce freschezza e una piacevole sapidità minerale. Voulez-Vous Couche Avec Moi? si abbina perfettamente a un'ampia gamma di piatti, grazie alla sua freschezza e complessità. Accompagna bene un menù di pesce, ma anche ostriche, frutti di mare, sushi e carpacci di pesce.

Vincent Couche è a suo modo un vignaiolo visionario che ha guidato la sua azienda famigliare verso un futuro sostenibile e innovativo. Con una notevole sensibilità verso l'ambiente e la qualità del prodotto, Vincent ha intrapreso la strada della viticoltura biodinamica già nel 2008, convertendo tutti i vigneti della Maison a questa filosofia olistica. Un approccio artigianale e rispettoso in vigna e in cantina. Le uve sono coltivate senza l'utilizzo di pesticidi o erbicidi chimici, e in cantina si prediligono fermentazioni spontanee e l'utilizzo di botti di rovere per la maturazione dei vini base. Inoltre, Vincent fa ampio uso di "vins de réserve", che conferiscono complessità e profondità ai suoi Champagne. La storia dell'azienda ha inizio con il padre di Vincent, André Couche, che nel 1973 acquistò il vigneto più grande piantato a Pinot Noir a Buxeuil e un secondo appezzamento a Montgueux, a Chardonnay. Questi vigneti si trovano in una zona dal clima mediamente più caldo rispetto alla regione "classica" dello Champagne, ma la presenza della Senna nel fondovalle garantisce un prezioso apporto di umidità, favorendo la maturazione equilibrata delle uve.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dosaggio zero
Provenienza	Bourgogne
Uve	69% Pinot Noir, 31% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Multivintage dal 2018 al 2022, per un quarto affinato in fut de chêne e nessun dosaggio
Sensazioni	Sfaccettatto e di struttura, vira da note fresche e fragranti a sentori più complessi, portati dall'assemblaggio di diverse annate e dai differenti affinamenti.

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