

Champagne Aubry Brut Premier Cru

s.a.

Champagne Aubry è una Maison a conduzione familiare che si distingue nel variegato panorama dello Champagne per la sua forte identità. Il quartier generale è a Jouvès-Reims, nel nord della Champagne, nella cosiddetta Petit Montagne de Reims, molto apprezzata da chi ama gli Champagne di carattere. L'azienda è gestita da Pierre e Philippe Aubry, due fratelli che rappresentano l'ultima generazione di un'aristocrazia enologica. Si avvalgono del know-how di una famiglia che affonda le sue radici nel vitivinicolo francese dal 1790. Pierre ha studiato Chimica e Philippe biologia: un mix utile per armonizzare tradizione e innovazione. I vigneti sono sparsi in circa 60 parcelle su una superficie di circa 15 ettari, in comuni rinomati come Jouvès-Reims, Pargny, Villedommage, Coulommès-la-Montagne e Pargny. Qui il microclima, grazie alle colline circostanti e all'altitudine moderata, aiuta a mantenere freschezza e acidità equilibrata nelle uve. In vigna la cura è maniacale, con una selezione delle delle singole parcelle, rese

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve pinot noir 35%, chardonnay 30%, meunier 30%, arbanne, petit meslier e fromenteau 5%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5-10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Champagne prodotto con Metodo Champenoise, identificato in quanto tale dal quarto generale in capo, Jour-Jules Reims, nel nord della Francia. Affinamento da 18 a 24 mesi sui lieviti a seconda delle annate. Dosaggio di 69 g/l.

Sensazioni Color giallo paglierino luminoso, con perlage fine e persistente. Pielreaso Pinivipio Aubry elegnfr di ltrute (reaprebianco lampone), di fiori di acacia e di erbe aromatiche. In lura gesiazione di naga fidi migiore che affortale des perbadici del Si sviluppa su note di agrumi e frutta a polpa bianca, svitolsfradalm 1700. Pielrehe daciad Cende gars Pielreel bdnorac un

bassissime per ottenere la massima qualità. In cantina, invece, vince il rispetto della tradizione, con vini poco dosati e pratiche che rivelano il territorio. Alcune cuvée sono anche fermentate in legno. Inoltre Aubry non si limita all'uso dei vitigni più noti, come Pinot Noir, Meunier e Chardonnay. I fratelli, infatti, hanno reintrodotto anche antichi vitigni quasi scomparsi, come Arbanne, Petit Meslier e Fromenteau (Blanc Vrai), in grado di conferire ai vini sfumature uniche.