ACQUISTATO IL .....

Champagne Aubry Brut Premier Cru s.a.

Premier Cru di grande complessità

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

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, chiamato Metodo Classico in Italia, con rifermentazione in bottiglia. Affinamento da 18 a 24 mesi sui lieviti a seconda delle annate. Dosaggio 6g/l
Sensazioni	Color giallo paglierino luminoso, con perlage fine e persistente. Il naso invita con note di frutti rossi (ribes, fragola, lampone), di fiori di acacia e di erbe aromatiche. In bocca si presenta con una freschezza che accompagna le note acidule. Si sviluppa su note di agrumi e frutta a polpa bianca, su un fondo minerale. Finale lungo e persistente.

Uno Champagne che sfida le convenzioni. Il Brut Premier Cru di Aubry è l'emblema di un grande Champagne, quando il vino era l'espressione più sincera del suo territorio e del lavoro in vigna. E' come fare un viaggio indietro nel tempo, ma con un'eleganza incredibilmente attuale. Ci troviamo nel cuore della Montagne de Reims, più precisamente nel villaggio di Jouy-lès-Reims, un luogo magico dove la viticoltura è di casa da secoli e secoli. Qui Maison Aubry è tra i pionieri della riscoperta di vitigni antichi e quasi dimenticati della regione. Infatti, oltre ai più celebri Pinot Noir e Chardonnay, nei vigneti di famiglia si coltivano anche l'Arbane, il Petit Meslier e il Fromenteau (Pinot Gris), varianti autoctone che un tempo erano la norma e oggi rendono questo Champagne una rarità assoluta. Questa dedizione alla tradizione, unita a pratiche sostenibili in vigna, permette alla cantina di produrre vini che riflettono in maniera autentica la complessità di un terroir unico. Classificato come Premier Cru, questo Champagne è un'espressione genuina e equilibrata dello stile della Maison. Nasce da un blend di Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier e piccole percentuali di Arbane, Fromenteau e Petit Meslier. La fermentazione avviene in tini d'acciaio con lieviti autoctoni, senza filtraggio. Segue un lungo riposo di quasi tre anni sui lieviti in bottiglia. Questo processo dona al vino una complessità aromatica e una profondità ineguagliabili. Al naso regala un vortice di sensazioni: note agrumate di pompelmo e limone che poi si aprono con sentori di frutta a polpa bianca come la mela e la pesca, arricchite da accenni di crosta di pane, nocciola e un tocco di miele d'acacia. In bocca è un'esplosione di freschezza e sapidità, con una bollicina fine e persistente che accarezza il palato senza stancare. Il finale, lungo e minerale, invita a un altro sorso. Questo vino ha un ottimo potenziale d'invecchiamento. Ben conservato in cantina può evolvere positivamente anche per 5-7 anni. A quel punto rivelerà note più complesse e mature, che amplieranno ulteriormente il suo bouquet. Vero jolly in cucina, non è il solito vino da aperitivo. Da provare con piatti di pesce crudo e formaggi a media stagionatura, per un abbinamento classico ma sempre vincente. Il top, però, lo raggiunge quando viene abbinato a fritti leggeri. La sua freschezza sgrassa il palato e rende irresistibile la combinazione con fritture sia di pesce che di verdure.

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 Jouy-lès-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-Philippe Aubry, la quarta generazione di una famiglia che affonda le sue radici nella viticoltura dal 1700. Pierre-Philippe ha scelto di unire la passione per il 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 Jouy-lès-Reims, Pargny, Villedommage, Coulommes-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

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.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821