ACQUISTATO IL .....

Champagne Aubry Rosé Brut Premier Cru s.a.



Fresco e versatile, non banale

Lo Champagne, specie se in versione rosé, può essere molto più di un semplice brindisi. Può infatti diventare un compagno di viaggio versatile, capace di aggiungere un tocco di eleganza anche a una semplice serata tra amici. Ma procediamo con ordine. Maison Aubry è una storica azienda che nasce nel 1790 con l'intento di fare vini che fossero l'espressione più pura del loro territorio. Oggi, con i vigneti sparsi tra Villers-Marmery e Pargny-lès-Reims, i fratelli Aubry mantengono un approccio che unisce tradizione e innovazione, con un occhio di riguardo per le pratiche sostenibili e la valorizzazione dei vitigni più antichi. Questo rosé Premier Cru, rappresenta un po' il manifesto della filosofia della maison. Chardonnay per il 60%, Pinot Meunier e Noir per il 25%, il 15% restante è rappresentato da vin rouge che dona freschezza, colore e complessità aromatica. Il processo di vinificazione segue la tradizione più classica, con un tocco "tutto Aubry". L'uva, infatti, viene raccolta a mano e ogni parcella è vinificata separatamente per esaltarne le specificità. Segue una lunga sosta sui lieviti, per oltre 36 mesi che dona al vino finito una notevole complessità e una bollicina fine, cremosa e persistente. Nel bicchiere si presenta di un colore rosa tenue e brillante, attraversato da riflessi dorati che si fanno più evidenti man mano che il tempo passa. Il bouquet è ricco di piccoli frutti di bosco, come ribes, lampone e fragolina selvatica, con accenni di rosa e un tocco di agrumi rossi, come l'arancia. Dopo qualche istante, emergono note più complesse di crosta di pane, lievito e nocciola tostata, a dimostrazione della sua lunga permanenza sui lieviti. In bocca è una conferma. L'ingresso è fresco e cremoso, con un sorso sapido e avvolgente che non perde mai in dinamismo. La finezza della bollicina e la sua persistenza si integrano perfettamente con una piacevole acidità che pulisce il palato, lasciando una scia di sensazioni fruttate e minerali. Questo rosé si presta a tantissimi abbinamenti. Splendido con un carpaccio di tonno, si fa apprezzare anche con formaggi a pasta molle, come un Brie o un Camembert. Se infine volete osare, può essere anche proposto in accompagnamento a una tagliata di anatra all'arancia. La dolcezza della carne e la punta acida della salsa si bilanciano magnificamente con la sua freschezza.

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 e Philippe Aubry, due fratelli che rappresentano l'ultima generazione di una famiglia che affonda le sue radici nella viticoltura dal 1790. Pierre ha studiato enologia, 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 diversi comuni, tra cui 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

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Champagne
Uve	chardonnay 60%, pinot meunier e noir 25%, vin rouge 15%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Blend dei tre classici vitigni della Champagne proviene da vigne dei comuni di Jouy-lès-Reims e Villedommage. Al vino base è stato aggiunto vino rosso da uve pinot meunier della vecchia vigna "Les Noues". Il vino subisce la fermentazione malolattica e matura sui lieviti per un minimo di 18 mesi. Dosaggio 4-5 g/l
Sensazioni	Color rosa salmone luminoso, con perlage fine e persistente. Il naso è intenso e invitante, con note di lampone e ribes (e cassis), di fiori rosa e di agrumi. In bocca, si slancia con grande freschezza. Una sapida e bella tensione minerale, si sviluppa su note di pompelmo rosa e di frutti scuri. Chiude lungo, fine e armonico.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821