ACQUISTATO IL .....

Champagne Bérèche et Fils Brut Reserve S.A.



Equilibrato e versatile

Lo Champagne Brut Réserve di Bérêche et Fils va assolutamente assaggiato, specie se siamo appassionati di piccoli produttori e di bollicine di grande carattare. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo a Ludes, nel cuore della Montagne de Reims, una zona della Champagne celebre per i suoi terreni gessosi e il clima fresco, perfetti per esaltare l'eleganza del Pinot Noir e la mineralità dello Chardonnay. Il terreno di gesso, in particolare, è il vero protagonista di questo vino: agisce come una spugna, assorbendo l'acqua e rilasciandola lentamente, nutrendo la vite anche nei periodi più secchi. Questo terroir unico, insieme a un tocco di Pinot Meunier, offre un vino con una complessità e una sapidità difficili da trovare altrove. L'azienda Bérêche et Fils, inoltre, è una delle poche a Ludes a gestire direttamente ogni fase della produzione, con un approccio quasi "artigianale". La scelta di non utilizzare erbicidi o trattamenti sistemici in vigna è un atto di rispetto verso la terra. Del resto la loro filosofia è semplice: lasciare che la natura faccia il suo corso, intervenendo il meno possibile. Questo Champagne Brut Réserve è un capolavoro di equilibrio. All'assemblaggio di base, infatti, si aggiunge una parte di vini di riserva da annate precedenti che aggiunge profondità, complessità e un'incredibile persistenza aromatica. Il risultato è una bollicina non solo cremosa, ma anche incredibilmente ricca e sapida. Grazie alla sua struttura e acidità, questo Champagne è perfetto per accompagnare l'intero pasto. Ottimo con delle semplici ostriche, si abbina bene a un crudo di pesce o a una tempura di verdure.

La regione della Champagne è famosa in tutto il mondo per le sue bollicine, ma al suo interno nasconde storie di persone e territori unici. Storie come quella della famiglia Bérêche, che da generazioni coltiva la vite con passione. La loro è una storia di tradizione, innovazione e di profondo rispetto per la terra. La storia della maison Bérêche et Fils inizia nel 1847 a Ludes, nel cuore della Montagne de Reims, uno dei luoghi più vocati della regione. Oggi l'azienda è guidata da Raphaël Bérêche, un vigneron che ha saputo raccogliere l'eredità familiare e farla sua, portando una ventata di freschezza. Lontano dagli stereotipi e dalle etichette, Raphaël è un punto di riferimento per la nuova generazione di produttori di Champagne. Unisce la conoscenza delle tecniche del passato con una visione contemporanea, attenta e innovativa. Il suo approccio è chiaro e diretto: il vino si fa in vigna e si affina in cantina. Per questo le fermentazioni avvengono spontaneamente, donando ai vini un carattere unico. L'affinamento, invece, avviene in botti di rovere di diverse origini e capacità. Una scelta che [illegible] Raphaël [illegible] circa 40 anni. [illegible] botti [illegible] Un dettaglio [illegible] che [illegible] oggi [illegible] sughero per la seconda fermentazione in bottiglia. Questa tecnica, quasi scomparsa, permette alle cuvée di maturare in ossidazione controllata, conferendo al vino una complessità e una profondità eccezionali.

La Vigna

Terreno	Gessoso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	30% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 35% Pinot Meunier
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le vigne sono coltivate seguendo pratiche biodinamiche e biologiche, [illegible] Fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni, [illegible] parzialmente svolta. Da 24 a 36 mesi sui lieviti. Tiraggio con [illegible]
Sensazioni	La complessità dei terroirs offre una composizione ricca e saporita. I tre cepages, in parti uguali col 35% di vini di riserva, esaltano il messaggio dei suoli apportando vinosità e persistenza aromatica. Una bolla cremosa, dove il gesso, ben presente nel finale, consente una bocca lunga e sapida.

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