



ACQUISTATO IL

Champagne Bérèche et Fils Brut Reserve

S.A.

Equilibrato e versatile



Svinando

Lo Champagne Brut Réserve di Bérèche 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 Bérèche 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 sistematici 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 Bérèche, 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 Bérèche 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 Bérèche, 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 tecnica che permette di adattare il vino alle esigenze di ogni annata. I cuvee sono composti da varietà come Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, con aggiunte di vini di riserva da annate precedenti. Il risultato è un Champagne equilibrato e versatile, capace di esprimere il meglio del terroir. La persistenza aromatica è un punto forte di questo Brut Réserve, con note di frutta e di mineralità che si sviluppano in una lunga finale.

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. La fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni, che avviene in cantina, è parzialmente svolta. Da 24 a 36 mesi sui lieviti. Tiraggio con passo in segno di riserva. Posto in bottiglia per 10 mesi.

Sensazioni La complessità dei terroirs offre una composizione ricca e sapida. I tre cuvee, in parti uguali, col 35% di vini di riserva, esaltano il messaggio dei suoli apportando vinosità e persistenza aromatica. Una bollicina 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

customer.service@svinando.com · 011-19467821