ACQUISTATO IL .....

# Champagne "Soirée D'Hiver en Pays Aubois" Brut Naure  s.a.




## Uno Champagne d’autore che unisce l’intensità del Pinot Noir alla purezza dell’inverno

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | i terreni sono marnosi e calcareo-argillosi, di origine kimmeridgiana |
| **Esposizione** | sud, sud-est |
| **Allevamento** | guyot semplice e doppio |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino Champagne |
| **Provenienza** | Champagne |
| **Uve** | Pinot Noir 100% |
| **Gradazione** | 12% vol |
| **Temp. Servizio** | 10 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 6 anni |
| **Abbinamento** | Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Le uve Pinot Noir vengono raccolte a mano e fermentate con lieviti indigeni. Il vino base affina per circa 12 mesi in botti di rovere usate, acquisendo complessità e struttura. Segue la presa di spuma in bottiglia, con una maturazione sui lieviti di circa 24 mesi sotto sughero naturale. Il dosaggio è zero (Brut Nature), per esaltare la purezza del frutto e la firma minerale del Pays Aubois. |
| **Sensazioni** | Alla vista un oro chiaro e luminoso, con riflessi ramati che ricordano la luce calda del tramonto d’inverno. Il perlage è fine, continuo e persistente: una vera pioggia di microbollicine che esalta la brillantezza del calice. Al naso: elegante e profondo. Si apre con note di mela cotogna, pera matura e agrumi canditi, seguite da accenni di miele di castagno e mandorla tostata. Il passaggio in legno regala sfumature sottili di vaniglia e spezie dolci, che si intrecciano con sentori di crosta di pane e nocciola. L’attacco è secco e deciso, tipico del Brut Nature, ma l’equilibrio è magistrale. La struttura del Pinot Noir si percepisce pienamente: cremosa, avvolgente, con una freschezza che bilancia la tensione e prolunga la persistenza |

gustativa. Finale minerale e leggermente affumicato, con ritorni di frutta secca e scorza d’arancia.

Un nome che è già un invito: Soirée d'Hiver. Nasce nel cuore silenzioso della Côte des Bar, dove il Pinot Noir trova la sua voce più autentica. Un Brut Nature puro, senza filtri né dolcezze inutili. Solo la verità del frutto e del suolo kimmeridgiano, nuda e affascinante. Nel calice brilla come una sera gelida rischiarata da candele dorate. Il naso è elegante e misterioso: mela cotogna, nocciola, agrumi canditi. Al palato è una carezza tesa, vibrante, con un finale minerale che non finisce mai. È uno Champagne che non fa rumore, ma lascia il segno. Parla di tempo, di equilibrio, di eleganza istintiva. Sussurra l'inverno con stile, trasformando ogni sorso in pura magia.

Thibaut e Alizée Tassin sono una giovane coppia di vignaioli che rappresenta la nuova generazione nella regione dello Champagne. La loro storia inizia con un cambio generazionale, non privo di compromessi con i genitori, che culmina nel 2019 con la decisione di iniziare una nuova attività da soli. Grazie a un anticipo dell'eredità, ottengono poco più di un ettaro di vigneto suddiviso tra due appezzamenti a Celles-sur-Ource. Innamorati e pieni di entusiasmo, trovano anche una vecchia fattoria a Landreville che trasformano in base e cantina. Le loro scelte in vigna sono guidate da un profondo rispetto per la natura. L'analisi e l'osservazione dei suoli sono fondamentali per capire come lavorare al meglio. La flora autoctona che cresce tra le viti viene studiata con attenzione per favorire la biodiversità e l'equilibrio naturale. L'approccio in vigna è dunque di tipo biointegrale: potatura che segue il flusso della linfa, lavorazione del suolo senza l'utilizzo di prodotti chimici e concimazione solo con compost organico. La conversione al bio è iniziata nel 2021. Oggi l'azienda può contare su circa 3 ettari di vigneto e una produzione di 14.000 bottiglie. Pur piccoli, hanno già conquistato l'apprezzamento di critici e appassionati.

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