



ACQUISTATO IL

Champagne Grand Cru Côte Chouilly Extra Brut

s.a.

Un Premier Cru contemporaneo, pensato per chi cerca eleganza, energia e identità territoriale

Il Champagne Premier Cru Côte Chouilly di Champagne Les Monts Fournois nasce nel villaggio di Chouilly, nel cuore della Champagne, terra d'elezione dello Chardonnay. Qui la craie affiora sotto la superficie e regala ai vini tensione e purezza. Questa cuvée Premier Cru interpreta il terroir con precisione e profondità. Nel calice la bollicina è fine, continua, elegante. Al naso si apre con agrumi freschi, mela verde e delicate sfumature floreali. Il sorso è verticale, luminoso, con una freschezza che sostiene la struttura. La chiusura è asciutta e minerale, lunga e coerente.

Champagne Les Monts Fournois nasce nel cuore della Champagne con una visione chiara: mettere il terroir al centro di ogni cuvée. È una realtà indipendente che interpreta la tradizione champenoise con sensibilità contemporanea. I vigneti affondano le radici in suoli calcarei e gessosi, elementi chiave per dare tensione e profondità ai vini. La filosofia produttiva privilegia equilibrio e precisione, con grande attenzione al lavoro in vigna. In cantina gli interventi sono misurati, per preservare purezza e identità delle uve. Le fermentazioni sono curate con rigore, e l'affinamento sui lieviti contribuisce a definire struttura e complessità. Ogni Champagne nasce come espressione autentica di parcella e annata. Lo stile è verticale, elegante, mai eccessivo. Les Monts Fournois rappresenta una Champagne di carattere, pensata per chi cerca finezza, energia e coerenza territoriale.



La Vigna

Terreno terreni gessosi

Esposizione sud-est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5-10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia manuale, pressatura delicata a grappolo intero, fermentazione spontanea in legno. Il tiraggio avviene nell'estate successiva alla vendemmia, con chiusura mediante tappo in sughero. Riposa sui lieviti per almeno 96 mesi, con una dosatura finale di 3 g/l. Sboccatura effettuata in ottobre 2023.

Sensazioni Perlage fine. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso aromi fruttati e floreali, accompagnati da note di pasticceria. Al palato il vino è elegante e minerale.

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