



ACQUISTATO IL

Champagne Premier Cru Côte Vertus Extra Brut 2010 2010

Verticalità pura, firma precisa, anima Premier Cru



Il Champagne Premier Cru Côte Vertus Extra Brut di Champagne Les Monts Fournois nasce nel cuore della Champagne, su parcelle Premier Cru dove il calcare affiora e definisce lo stile. È una cuvée che punta alla precisione, con dosaggio contenuto per lasciare spazio al terroir. Le uve, selezionate con rigore, esprimono freschezza e identità varietale senza sovrastrutture. In cantina l'approccio è misurato: fermentazioni attente e affinamento sui lieviti per costruire complessità senza perdere slancio. Nel calice la bollicina è fine e continua. Al naso emergono agrumi, mela croccante e leggere note di crosta di pane. Il sorso è teso, asciutto, con una progressione elegante e una chiusura sapida. Non è uno Champagne costruito sull'opulenza, ma sull'equilibrio e sulla definizione. Un Extra Brut contemporaneo, diretto e territoriale, pensato per chi cerca energia e autenticità in ogni brindisi.

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 profondi e ricchi di calcare, con presenza di argille fini

Esposizione 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 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 146 mesi, con una dosatura finale di 3 g/l. Sboccatura effettuata in ottobre 2023.

Sensazioni Naso fresco ed elegante. Al palato è verticale, inondato da una purezza straordinaria. Cremoso e untuoso, la dolcezza è il segno distintivo di questo terroir nel sud della Côte des Blancs. Alcune note piccanti si mescolano agli aromi di frutta bianca. Questo Chardonnay al 100% unisce freschezza e salinità. Le bollicine sono cremose e morbide. Il finale è iodato, con una notevole persistenza. Si tratta di un Blanc de Blancs ben riuscito, che unisce piacere, morbidezza e delicatezza.

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