



ACQUISTATO IL

Champagne Laherte Frères Nature de Craie Premier Cru s.a.



Svinando

Terroir puro, energia verticale, anima contemporanea

Il Champagne Premier Cru "Nature de Craie" di Laherte Frères nasce nel cuore della Champagne, su suoli di pura craie che ne definiscono identità e tensione. È un Extra Brut che mette al centro il terroir, senza artifici né concessioni. Le uve provengono da parcelle Premier Cru lavorate con approccio sostenibile e rispetto dell'equilibrio naturale. La vinificazione è precisa, con fermentazioni curate e affinamento sui lieviti che aggiunge profondità senza appesantire. Nel calice si distingue per bollicina fine e continua. Al naso emergono agrumi freschi, mela verde e leggere note gessose. Il sorso è verticale, asciutto, con una chiusura sapida e vibrante. Non è uno Champagne costruito sull'opulenza, ma sulla purezza e sulla definizione. "Nature de Craie" è l'espressione più diretta della mineralità della Côte des Blancs. Un Premier Cru pensato per chi cerca precisione, energia e autenticità in ogni brindisi.

Maison Laherte Frères, situata a Chavot nella Côteaux Sud d'Epernay, è un'azienda di Champagne rinomata per la sua dedizione alla viticoltura biodinamica e all'alta qualità dei suoi vini. Aurélien Laherte, vignaiolo di talento e figura di riferimento nel panorama del Champagne BIO, ha saputo convertire l'azienda di famiglia, fondata nel 1889, a questa filosofia, unendo tradizione e innovazione. Oggi l'azienda può contare su circa 17 ettari di vigneti, lungo la Marna, a sud di Epernay e nella Côte des Blancs, terroir vocati per la coltivazione di uve Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir. La conversione all'agricoltura biodinamica ha permesso di esaltare la naturalità del terroir e di ottenere uve di altissima qualità. In cantina, si prediligono fermentazioni spontanee, l'utilizzo di botti di rovere e il bâtonnage per esaltare gli aromi dell'uva e raggiungere un equilibrio perfetto tra zuccheri e acidità. Ne risultano vini che si distinguono per purezza, complessità e mineralità. La freschezza vibrante e la struttura elegante sono caratteristiche comuni a tutte le cuvée, che offrono una varietà di sfumature aromatiche e gustative.

La Vigna

Terreno terreni gessosi della Côte des Blancs

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 4 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione È uno Chardonnay in purezza le cui uve vengono raccolte a piena maturazione e pigiate in modo tradizionale. Per questa cuvée la Maison seleziona solo il Cœur de Cuvée e l'entonnage avviene per gravità senza decantazione. La fermentazione alcolica lenta viene condotta in barrique con pochi rimontaggi e l'affinamento sulle fecce fini avviene per oltre 6 mesi. La sboccatura viene effettuata a la volée e il vino non viene dosato. Questo vino viene vinificato senza alcuna aggiunta di solforosa per esprimere con naturalezza il terroir, il vitigno e il know-how della Casa.

Sensazioni Si presenta nel calice di colore giallo paglierino con un perlage di grande finezza ed al naso si distingue per le piacevoli note di fiori bianchi e agrumi. È uno champagne elegante, fresco e minerale, che mette in mostra due splendidi terroir gessosi della Côte des Blancs.

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