



ACQUISTATO IL

Crémant de Loire Brut

s.a.



la bollicina francese che rende speciale ogni momento, senza prendersi troppo sul serio

Il Crémant de Loire Brut di Château de Bellevue nasce nel cuore dell'Anjou, nella valle della Loira, dove eleganza e freschezza sono una firma territoriale. Prodotto secondo metodo tradizionale nell'ambito della Crémant de Loire AOC, esprime una bollicina fine e persistente, pensata per un gusto contemporaneo. Al naso si apre con fiori bianchi, mela fresca e leggere sfumature agrumate. Il sorso è dinamico, equilibrato, con una trama cremosa e una chiusura pulita e sapida. È uno spumante che punta sulla precisione più che sull'opulenza, perfetto per chi cerca qualità senza formalismi. Versatile e raffinato, accompagna l'aperitivo ma sa sostenere anche la tavola. È la scelta ideale per brindare con stile, con la leggerezza luminosa tipica della Loira. Una bollicina francese autentica, fresca e sempre attuale

Château de Bellevue nasce nel cuore dell'Anjou, nella valle della Loira, dove la viticoltura è parte integrante del paesaggio e della cultura locale. La cantina unisce tradizione e visione contemporanea, valorizzando un territorio noto per finezza ed equilibrio. I vigneti si estendono su suoli che esaltano freschezza e precisione aromatica, elementi distintivi dei vini della Loira. La produzione è orientata alla qualità, con particolare attenzione ai Crémant de Loire elaborati secondo metodo tradizionale. Ogni etichetta riflette uno stile pulito, elegante e accessibile, pensato per un pubblico moderno. Château de Bellevue interpreta la bollicina francese con leggerezza e rigore, offrendo vini versatili, credibili e sempre coerenti con la propria identità territoriale

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Loire

Uve 60% Chenin Blanc, 40% Chardonnay

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia manuale, selezione di uve sane e mature, nei terreni che solitamente compongono i Coteaux du Layon, trasporto in piccole casse per evitare di schiacciare gli acini. Pressatura delicata in pressa pneumatica e selezione dei succhi prima della decantazione. Prima fermentazione alcolica in vasca di acciaio inox con controllo della temperatura a 16-17°C, quindi filtrazione del vino. Imbottigliamento e rifermentazione in bottiglia con affinamento sui lieviti per ottenere complessità aromatica e bollicine fini. Sboccatura su richiesta presso lo Château e aggiunta di liqueur de dosage per regolare l'equilibrio gustativo".

Sensazioni

Di un bel colore giallo canarino con riflessi dorati e verdi. La spuma è fine e abbondante. Le bollicine turbinano formando un grazioso anello di perle sull'orlo. Al naso è delicato, fresco e corroborante, con note agrumate dominate dal pompelmo, seguite da aromi di pesca, albicocca e fiori caratteristici dei vitigni del blend (acacia, tiglio). Sentori di nocciole e mandorle confermano il lungo affinamento sulle fecce fini. Al palato è rotondo e di una bella morbidezza; il finale è corroborante, fresco e sapido con una spuma fine, quasi cremosa. L'equilibrio tra acidità e dolcezza è perfetto!

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