



ACQUISTATO IL

"Éclat" Crémant de Loire Brut Nature

s.a.



Una bollicina essenziale che punta dritta al gusto, senza compromessi

Il Crémant de Loire Éclat Nature di Château de Bellevue è la versione più autentica e contemporanea delle bollicine della Loira. Zero dosaggio, massima espressione: qui la freschezza è protagonista e la purezza parla chiaro. Le bollicine sono fini, tese, vibranti, con un sorso diretto e luminoso che conquista al primo assaggio. Al naso emergono agrumi freschi, mela croccante e leggere sfumature minerali. In bocca è secco, dinamico, con una chiusura salina che invita subito al secondo calice. È lo sparkling perfetto per chi ama vini netti, puliti, senza compromessi. Moderno nello stile, elegante nell'anima, Éclat Nature è la scelta ideale per aperitivi smart, cucina contemporanea e brindisi fuori dagli schemi. Una bollicina francese che punta dritta all'essenza

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 dosaggio zero
Provenienza	Loire
Uve	60% Chenin Blanc, 40% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia manuale, con attenta selezione di uve sane e mature provenienti dalle parcelle che tipicamente producono i vini Coteaux du Layon. Le uve vengono trasportate in piccole casse per evitare lo schiacciamento. Pressatura delicata in pressa pneumatica e selezione del succo prima della decantazione. Prima fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox con controllo della temperatura a 16-17 °C, seguita da filtrazione. Imbottigliamento e rifermentazione in bottiglia con affinamento sui lieviti per sviluppare complessità aromatica e bollicine fini. Il dégorgement viene effettuato su richiesta presso lo Château senza aggiunta di liqueur di dosaggio.

Sensazioni Di un bel colore giallo. La schiuma è fine e abbondante. Le bollicine turbinano formando una graziosa collana di perle sul disco. Un naso con aromi di frutta bianca. Un palato molto piacevole con bollicine fini e note di frutta bianca. Splendidamente rotondo. Un'espressione del nostro terroir.

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