



ACQUISTATO IL

Champagne Daubanton Blanc de Blancs Extra Brut

s.a.

L'essenza della finezza



Lo Champagne Blanc de Blancs di Maison Daubanton & Fils è un omaggio, puro e luminoso, che la cantina dedica all'eleganza francese. Una bollicina che fa della verticalità e della finezza la sua bandiera. Senza bisogno di troppi orpelli. Siamo sempre nella Côte des Bar, un angolo di Champagne che non finisce mai di stupire. Qui, a Ville-sur-Arce, il suolo è un archivio a cielo aperto del periodo Giurassico. Il terreno kimmeridgiano, composto da marne calcaree e minuscoli fossili di ostriche chiamate *Exogyra virgula*, agisce come una spugna naturale che trattiene l'acqua e restituisce alle viti una freschezza tagliente. La Maison Daubanton, che gestisce i propri ettari con la cura di un giardino di famiglia, ha scelto di puntare su questo specifico terroir per dimostrare che anche nel regno del Pinot Noir, lo Chardonnay può raggiungere vette di raffinatezza assolute. Le vigne, baciate da una ventilazione costante che tiene lontana l'umidità, producono grappoli sani e vibranti. Vinificato e affinato sulle fecce fini per 9 mesi in botti di rovere, il vino subisce anche la fermentazione malolattica per aggiungere rotondità e cremosità prima della presa di spuma e la lunga sosta sui lieviti. Questo riposo permette alle bollicine di integrarsi perfettamente nella struttura del vino, diventando sottili come un filo di perle. Alla vista è di un giallo paglierino brillante con riflessi quasi argentei. Il naso è un bouquet delicato dove spiccano il gelsomino, il cedro e la mela verde, seguiti da un soffio minerale che ricorda la pietra focaia e la mandorla fresca. In bocca è pura freschezza. L'attacco è dritto, pulito, con una sapidità che allunga il sorso e lo rende incredibilmente beverino, chiudendo su note di crosta di pane appena accennate. Sulla tavola questo Champagne è il compagno ideale per chi ama i sapori del mare.

Esiste un'altra Champagne, quella dei vignaioli indipendenti, dove il vino è prima di tutto una questione di famiglia, di terra e di gesti quotidiani. Daubanton & Fils appartiene proprio a questo mondo autentico, lontano dai riflettori della cronaca mondiale ma vicinissimo al cuore di chi ama le bollicine fatte con cura artigianale. Siamo nella Côte des Bar, la zona più meridionale della regione, nell'Aube. Qui il paesaggio cambia: le colline si fanno più dolci, il clima risente di una leggera influenza continentale e il terreno si arricchisce di marne e calcari che ricordano molto quelli della vicina Borgogna. Siamo in un territorio "di frontiera", dove il Pinot Noir trova un'espressione straordinaria, regalando vini strutturati, generosi e dotati di una mineralità profonda e mai banale. La storia della Maison Daubanton & Fils ha radici relativamente recenti, ma solide. Nel 1982 Monique e Jean-Jacques Daubanton decidono di piantare le loro prime viti a Rizaucourt. Da allora, la crescita è stata costante, rispettando il ritmo del territorio. La famiglia è composta da tre generazioni. Oggi, l'azienda è gestita da un'unica persona, il figlio di Jean-Jacques, il piccolo Nicolas. In vigna, la famiglia gestisce i propri filari con un occhio di riguardo alla sostenibilità. Sebbene il Pinot Noir sia il protagonista indiscusso della zona, i Daubanton giocano con sapienza anche con lo Chardonnay, per il tocco di eleganza e freschezza, e con il Pinot Meunier, che regala note fruttate e immediatezza.

La Vigna

Terreno terreni calcarei

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve chardonnay 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo subito o entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Vinificato e affinato sulle fecce per 9 mesi in botti di rovere. Fermentazione malolattica. Maturazione 24 mesi. No filtrazione.

Sensazioni Di colore oro pallido, si distingue per un perlage fine e una spuma cremosa. Al naso, un bouquet delicato dove spiccano il gelsomino, il cedro e la mela verde, seguiti da un soffio minerale che ricorda la pietra focaia e la mandorla fresca. In bocca è pura freschezza. L'attacco è dritto, pulito, con una sapidità che allunga il sorso e lo rende incredibilmente beverino, chiudendo su note di crosta di pane appena accennate. Sulla tavola questo Champagne è il compagno ideale per chi ama i sapori del mare.

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