



ACQUISTATO IL .....

**Champagne Daubanton Rosé de Saignée "Les Vignes D'enrière" Extra Brut**

**Rosé de Saignée**



*Svinando*

Spesso gli Champagne rosé nascono mescolando vino bianco e rosso? Ma esiste una piccola nicchia di produttori che sceglie la via più difficile e coraggiosa: il cosiddetto "salasso". Lo Champagne Rosé de Saignée di Maison Daubanton & Fils è proprio il frutto raro di questa tecnica antica. Qui non ci sono scorciatoie. Il colore e l'anima del vino nascono dal contatto diretto e prolungato tra il mosto e le bucce, un processo che richiede un tempismo perfetto. Basta sbagliare di poche ore per perdere l'equilibrio ideale. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo nella Côte des Bar, la zona più a sud della Champagne. Qui un terreno speciale regala alle vigne una mineralità profonda e una struttura che difficilmente si trova altrove. Il protagonista assoluto di questa cuvée è il Pinot Noir al 100%. La produzione segue ovviamente il metodo "champenoise", ma con il passaggio cruciale della macerazione iniziale. Le uve vengono lasciate "sanguinare" naturalmente nei tini per un periodo che va dalle 24 alle 72 ore. Solo quando il colore è quello desiderato, il mosto viene separato dalle bucce. Quindi, dopo la presa di spuma in bottiglia, il vino riposa sui propri lieviti per un lungo periodo, affinando la sua complessità e rendendo il perlage estremamente fine e carezzevole. Nel calice cattura lo sguardo con il suo rosa intenso che ricorda il colore del lampone maturo. Al naso è un'esplosione di piccoli frutti rossi, come fragoline di bosco e ribes, accompagnati da una sottile nota di petali di rosa e spezie dolci. In bocca è generoso e pieno. La freschezza tipica dello Champagne bilancia perfettamente la vinosità del Pinot Noir, lasciando un finale lungo e pulito. Questo Rosé de Saignée chiama piatti di sostanza. Non servitelo come aperitivo ma abbinatelo a pesci saporiti e grassi. Se volete osare, potete anche accompagnarlo a dei macarons ai frutti di bosco per un fine pasto da "Roi".

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 della natura per portare nel calice l'anima del vigneto. Oggi l'azienda è una realtà familiare a tutto tondo, dove il "savoir-faire" viene tramandato di generazione in generazione. 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**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

**Il Vino**

**Tipologia** Vino Champagne rosé

**Provenienza** Champagne

**Uve** pinot nero 100%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** subito o entro 3 anni

**Abbinamento** Perfetto come aperitivo o in abbinamento a piatti di mare, crostacei e piatti a base di carni magre.

**Vinificazione** Ottenuto tramite la tecnica della saignée, che consente di estrarre il massimo colore e aroma dalle bucce delle uve Pinot Noir e Pinot Meunier, conferendo una struttura intensa e un carattere vivace. Macerazione saignée. Vinificato e affinato in botti di rovere. Affinamento sulle fecce per 9 mesi con batonnage. Fermentazione malolattica. Affinamento 24 mesi.

**Sensazioni** Di un'affascinante color rosato intenso, al naso presenta sentori complessi di frutti rossi maturi e delicate sfumature speziate, con un tocco di vaniglia derivante dall'affinamento in legno. Al palato offre struttura e rotondità, con un'effervescenza fine e cremosa che accompagna un finale elegante e persistente, ricco di sfumature minerali e speziate.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.