ACQUISTATO IL .....

Champagne Collet "Art Déco" Brut s.a.



La Vigna

Terreno	Sabbioso-argilloso
Esposizione	sud, sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	40% Chardonnay, 40% Pinot Nero, 20% Meunier
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	
Sensazioni	Cremoso, fondente, mordido con sentori di agrumi, sale, marmo e miele. PROFUMI DOMINANTI: Fiori bianchi, tulipani, lime, mela, pera, ananas, anice, miele, lavanda.

Floreale, fruttato, sapido

Immaginiamo di chiudi gli occhi e di trovarci a primavera ad Aÿ. L'aria è fresca. Profumo di fiori bianchi e gesso sotto i piedi. Ora apriamo gli occhi e mettiamo questa bottiglia nel carrello. Quando la stapperemo, quella sarà la sensazione che proveremo. L'Art Déco Brut di Collet è una cuvée che non vuole stupire con effetti speciali ma portarti, almeno con la mente, là dove è nato. La Champagne è forse la denominazione più copiata al mondo. Eppure nessuna copia regge il confronto con l'originale. Il segreto sta nel gesso, la craie, come lo chiamano qui, che trattiene l'acqua e la rilascia lentamente, dando ai vini quella mineralità salina che non trovi da nessun'altra parte. Il blend è perfettamente bilanciato: 40% Chardonnay, 40% Pinot Nero, 20% Meunier. Lo Chardonnay proviene principalmente da Vertus e porta freschezza e note agrumate. Il Pinot Nero arriva da cru storici come Aÿ e Rilly-la-Montagne e costruisce ricchezza e potenza. Il Meunier da Ville-Dommange chiude il cerchio con rotondità e morbidezza. Tre vitigni con ruoli ben precisi, dove nessuno prevarica l'altro. Lungo affinamento in cantina, il dosaggio è contenuto ma non troppo. Abbastanza da ammorbidire senza coprire. Colore giallo limone luminoso con bolle sottili e veloci, al naso rivela fiori bianchi e tulipani, poi lime, mela, pera e ananas. Arriva dopo un filo di anice e miele di lavanda. In bocca è cremoso, avvolgente ma non pesante. L'attacco è di agrumi e lime. Il centro porta ananas maturo e mela croccante. Il finale è lungo, sapido, con una nota affumicata che rimane sul palato anche dopo parecchi secondi. Perfetto per accompagnare piatti particolari come un piccione in salsa di ribes, abbinamento classico nella tradizione champenoise. Ma regge bene anche il confronto con un carpaccio di vitello e rucola. E per chi vuole restare sul semplice: salmone affumicato su pane di segale, pochi ingredienti, grande risultato.

Se cerchi una bollicina che sappia unire il fascino dei "ruggenti anni Venti" alla precisione tecnica della viticoltura contemporanea, Champagne Collet è la risposta. Fondata nel 1921, questa Maison è stata la prima cooperativa della Champagne, nata dalla volontà dei vignaioli di proteggere l'autenticità del loro lavoro in un'epoca di grandi cambiamenti. La sede di Collet si trova ad Aÿ, uno dei villaggi più prestigiosi e storici della regione, classificato come Grand Cru. Qui, il Pinot Noir raggiunge vette di eleganza rare, ed è proprio questo il cuore pulsante dello stile Collet. Entrare nel mondo di questa Maison significa fare un tuffo nell'epoca dell'Art Déco. Non è solo una scelta estetica che decora le splendide etichette o gli interni di Villa Collet ma è soprattutto una filosofia che celebra la gioia di vivere, l'eleganza raffinata e quella voglia di convivialità che caratterizzava i salotti parigini del primo dopoguerra. Grazie alla sua struttura di cooperativa d'élite, la Maison seleziona solo il meglio da oltre 160 cru diversi. Questo permette agli enologi di lavorare come pittori con una tavolozza di colori infinita.

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