ACQUISTATO IL .....

Champagne Collet "Art Déco" Extra Brut s.a.



Less is More

Nel 1911, seimila vigneron scesero in piazza. Volevano che il loro territorio fosse riconosciuto. Quella protesta, passata alla storia come la "Révolution champenoise", portò dieci anni dopo alla nascita di Champagne Collet. Raoul Collet e un gruppo di viticoltori fondarono nel 1921 la loro cooperativa ad Aÿ, villaggio nel cuore della Champagne. Da quella ribellione nasce questa bottiglia. Non male come punto di partenza. Aÿ è un villaggio classificato Grand Cru. Si trova nella valle della Marna, dove il gesso affiora ovunque e il suolo trattiene calore di giorno per cedere di notte. L'Art Déco Extra Brut nasce da un assemblaggio di Grand e Premier Cru selezionati in sette villaggi diversi: Vertus, Ville-Dommange, Rilly-la-Montagne, Villers-Marmery, Chigny-les-Roses, Mailly-Champagne. Il risultato è un vino che parla di Champagne nel senso più largo del termine. Il blend dell'Art Déco Extra Brut è composto da 43% di Chardonnay, 42% di Pinot Noir e 15% di Meunier. Lo Chardonnay porta fiori bianchi, tensione e mineralità. Il Pinot Noir costruisce la struttura e la profondità. Il Meunier, talvolta sottovalutato, aggiunge infine rotondità e morbidezza. Il dosaggio è ridotto al minimo, come vuole la versione Extra Brut. Meno zucchero aggiunto significa più spazio al vino, alla sua acidità e al suo terroir. Chi vuole capire davvero cosa c'è sotto l'etichetta, questa è la strada giusta. Nel bicchiere, lo champagne si presenta dorato e brillante, con un perlage fine e continuo. Al naso dominano fiori bianchi e torta di mele calda. Poi note tostate, quasi di pane appena sfornato, e un tocco speziato che sa di pepe bianco. In bocca è diretto. Secco, teso, con una mineralità netta che ricorda la pietra bagnata dopo la pioggia. Il finale è lungo e salino, con una spinta acida che non stanca. Un extra brut fatto bene non si stanca mai. A tavola, funziona benissimo con ostriche e crudi di mare: un grande classico che non tradisce mai. Ma possiamo provarlo anche con un risotto allo zafferano o dei semplici formaggi a pasta dura stagionati. Anche in questo caso... Less is More.

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.

La Vigna

Terreno	Sabbioso-argilloso
Esposizione	Sud/Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	43% Chardonnay, 42% Pinot Noir, 15 % Meunier
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Al palato risulta Minerale, Speziato, Tostato e Acido. PROFUMI DOMINANTI: Floreale, tostato, aromi golosi di torta di mele.

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