ACQUISTATO IL .....

Champagne "L'Evidence" Blanc de Blancs Extra Brut s.a.



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 12 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve sono coltivate nei vigneti collinari più antichi della famiglia, dove le viti dalle radici profonde traggono la loro complessità dalla roccia madre unica del terroir. Il dosaggio è di 2 g/l.
Sensazioni	Il naso è elegante e caratterizzato da note floreali e agrumate, mela, frutta secca e una buona evoluzione. Al palato è fresco, setoso e molto persistente, con note persistenti di mela cotta, caramello e spezie.

Precisione assoluta

Questo Champagne rappresenta l'essenza di Chouilly, uno dei villaggi più prestigiosi della Champagne. Siamo nel cuore della Côte des Blancs, Qui la maison Legras & Haas ha messo radici profonde, proprio come le loro vigne più vecchie. Il suolo è un immenso blocco di gesso che affiora in superficie. Questo particolare terreno agisce come una spugna termica e idrica, regalando alle uve una sapidità minerale che non si trova altrove. Chouilly è celebre per produrre Chardonnay dotati di una struttura generosa, ma sempre bilanciati da una freschezza tagliente. L'Evidence rappresenta la massima espressione di questa filosofia produttiva, un vino che non ha bisogno di trucchi per brillare nel calice. Dopo la raccolta manuale, il vino matura a lungo sui lieviti per acquisire complessità. La scelta cruciale riguarda il dosaggio. Con soli 2 grammi di zucchero per litro, questo Extra Brut è praticamente nudo. Non ci sono zuccheri a coprire i difetti, perché qui di difetti non ce ne sono. Una scelta coraggiosa che mette in risalto la purezza del frutto e la maestria tecnica della cantina. Alla vista il perlage è finissimo, una catenella di bollicine che non finisce mai. Al naso l'impatto è di una raffinatezza rara. Si percepiscono subito note floreali bianche e agrumi freschi, seguiti da mela croccante e una golosa sfumatura di frutta secca. Con il passare dei minuti emerge una bella evoluzione che ricorda la pasticceria fine. In bocca è una vera goduria. La trama è setosa, quasi burrosa, ma attraversata da una lama di freschezza che pulisce il palato. Il finale è lunghissimo e regala ricordi di mela cotta, caramello salato e spezie dolci. Un "pleteau" di ostriche e frutti di mare crudi sono la sua morte. Ma funziona bene anche con un risotto agli scampi e scorza di lime, dove la freschezza dello Champagne bilancia la dolcezza del crostaceo.

Legras & Haas, fondata nel 1991 a Chouilly, nel cuore della Côte des Blancs, rappresenta il perfetto equilibrio tra la freschezza di una gestione familiare e il prestigio di uno dei territori più vocati al mondo. La storia dell'azienda inizia con l'unione tra Brigitte Haas e François Legras, due nomi che portano con sé secoli di tradizione vitivinicola. Oggi, a guidare la cantina sono i loro tre figli: Rémi, Olivier e Jérôme, ognuno porta la propria sensibilità ma l'obiettivo è comune. Non cercano di produrre lo Champagne "perfetto" secondo i manuali, ma uno Champagne che sappia raccontare la loro idea di armonia. Approccio diretto e senza fronzoli. Nonostante operino in un villaggio classificato Grand Cru, hanno mantenuto un'umiltà e una trasparenza encomiabili. Il loro stile non è fatto di eccessi o di barocchismi, ma di una pulizia stilistica che punta dritta al cuore di chi beve. La sede dell'azienda è ancora a Chouilly, villaggio leggendario per gli amanti delle bollicine. Qui lo Chardonnay regna sovrano. Il terreno è dominato dal gesso, regalando al vino una mineralità tagliente e una freschezza vibrante. Tuttavia, Chouilly ha una particolarità rispetto ad altri Grand Cru: produce vini che sono naturalmente più generosi, rotondi e accoglienti. Gli Champagne di Legras & Haas riflettono esattamente questo carattere. Sono vini che sanno essere eleganti senza risultare distaccati. Complessi ma incredibilmente facili da approcciare.

© 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