



ACQUISTATO IL

Champagne "Intuition" Brut

nv

Accessibile ed elegante



Svinando

Legras & Haas presenta L'Intuition. Siamo a Chouilly, un nome che nel cuore degli appassionati risuona come sinonimo di eccellenza. Questo comune è la porta settentrionale della Côte des Blancs ed è uno dei rari villaggi classificati Grand Cru. La particolarità di Chouilly risiede nel suo sottosuolo gessoso, un antico deposito marino che regala ai vini una spalla minerale unica e una finezza che sembra quasi fluttuare nel bicchiere. Maison Legras & Haas, fondata nel 1991, porta con sé un'eredità vitivinicola che risale a sei generazioni. E L'Intuition rappresenta la massima espressione dello stile della maison, un vino pensato per essere immediato ma mai banale. È il frutto di un assemblaggio ragionato che cerca l'equilibrio perfetto tra i diversi terroir della regione, pur mantenendo il focus sulla freschezza tipica della zona. Chardonnay, grande protagonista, affiancato qui anche dal Pinot Nero e dal Pinot Meunier. Questa triade lavora in sinergia per offrire un'esperienza completa, capace di mettere d'accordo sia i neofiti che i palati più esperti. Le uve vengono pressate delicatamente e la vinificazione avviene con precisione. L'affinamento sui lieviti dura diversi anni nelle cantine fresche e silenziose della famiglia. Questo riposo prolungato è fondamentale per trasformare le note fresche dell'uva in quella complessità cremosa che fa tanto "Champagne". Il risultato è una bollicina che ha stoffa da vendere e una pulizia invidiabile. Colore giallo paglierino tenue con bellissimi riflessi argentei, il profumo è un invito a nozze: si avvertono fiori d'agrumi, pesca bianca matura e un leggero richiamo alla mandorla tostata. In bocca è generoso e appagante. Ritornano le note di mandarino che donano vivacità, seguite da una nota salina sul finale che invita subito a un secondo sorso. La spuma è setosa, quasi una carezza sul palato, e chiude in modo incredibilmente pulito. Perfetto come aperitivo, con delle tartine di salmone affumicato e burro salato, si sposa bene anche con un fritto misto di paranza, perché la sua acidità "sgrassa" perfettamente il palato.

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

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5-10 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione

Sensazioni

Di un tenue colore giallo paglierino argenteo, si apre con freschi aromi di fiori d'agrumi, pesca matura e un accenno di mandarino. Al palato è generoso con un equilibrato sentore di mandarino e una piacevole nota salina sul finale. Con una spuma raffinata e accessibile e un finale pulito

avvicinare.

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