ACQUISTATO IL .....

Champagne "Les Vision" Blanc de Blancs 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	
Sensazioni	Al primo sorso si rivela una leggera cremosità, un palato ricco e un finale fresco e persistente, la firma di un eccezionale Côte des Blancs. Gli aromi si intensificano nel bicchiere, rivelando note di caprifoglio, agrumi e pera, sostenute da un'eccellente energia e da un profilo aromatico in continua evoluzione.

Grande energia

Ci troviamo nella Côte des Blancs, la terra promessa dello Chardonnay. Qui, nel villaggio Grand Cru di Chouilly, maison Legras & Haas coltiva la propria visione del vino dal 1991. Le radici della famiglia, però, affondano in sei generazioni di viticoltori che hanno imparato a leggere ogni singola ruga di questo territorio. Chouilly è un luogo magico: qui il gesso affiora ovunque, riflettendo la luce solare sulle vigne e agendo come una riserva d'acqua perfetta per i periodi più caldi. Un aneddoto curioso riguarda proprio il gesso di queste zone, così puro che in passato veniva utilizzato persino per produrre i celebri gessetti delle scuole di tutta la Francia. Chouilly è celebre perché, a differenza di altri villaggi della Côte des Blancs, regala vini con una struttura leggermente più generosa e rotonda, pur mantenendo una verticalità invidiabile. Les Visions è la prova tangibile di come la natura e la tecnica possano danzare insieme in perfetto equilibrio. Chardonnay in purezza, le uve provengono da vigne selezionate dove l'esposizione al sole è ottimale. In cantina, è praticata una vinificazione che evita eccessivi interventi, lasciando che sia il tempo a fare il lavoro sporco. L'affinamento sui lieviti è lungo e silenzioso, permettendo al vino di passare dalla freschezza scattante del frutto alla complessità tipica del Metodo Classico. Il dosaggio Brut è calibrato con precisione chirurgica per sostenere la struttura senza mai appesantirla. Al primo impatto visivo colpisce il perlage, finissimo e costante, come un filo di perle che risale il calice. Al naso gli aromi sono in continua evoluzione: inizialmente si percepiscono note delicate di caprifoglio e pera fresca, che poi lasciano spazio a guizzi di agrumi e una sfumatura minerale quasi gessosa. In bocca si rivela una leggera cremosità iniziale che avvolge il palato. Il finale è fresco, persistente e dotato di un'energia vibrante che non vi lascerà facilmente. E' la firma inconfondibile di un eccezionale terroir. Da provare con una tartare di ricciola con scorza di lime e pepe rosa, dove la grassezza del pesce si sposa a meraviglia con la sapidità del vino, o con delle delicate capesante scottate.

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.

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