ACQUISTATO IL .....

Champagne "Rosé de Blancs" 1er Cru Brut s.a.



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Champagne
Uve	Chardonnay 93,5%, Pinot noir 6,5%: 6,5% Cramant grand cru, 29% Chouilly grand cru, 2% Oger grand cru, 10% Vertus 1er cru, 46% Cruis 1er cru
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. Invecchiamento in tini neutri per 6/8 mesi e stabilizzazione a freddo. Dopo l'assemblaggio i liquidi vengono leggermente filtrati su argilla. Maturazione in bottiglia sulle fecce fini dai 18 ai 24 mesi. Sboccatura 3 mesi prima della messa in commercio. Dosage 5 g/l di zucchero
Sensazioni	Colore: Rosa pallido con perlage persistente. Profumo: Delicato al naso, con aromi di frutti a bacca rossa, sentori floreali e fresche sfumature agrumate. Sapore: Il frutto ritorna in bocca, dove però domina la grande freschezza dettata dai ricordi di mandarino e pompelmo. La chiusura è elegante e minerale

Delicatissimo

Un Rosé che non vuole essere un rosso travestito ma che rivendica con orgoglio la sua anima bianca. Pierre Gimonnet ha creato una rarità nel panorama della Champagne: un Rosé de Blancs, dove la finezza dello Chardonnay domina quasi incontrastata, lasciando al Pinot Noir solo il compito di donare una sfumatura cromatica e un tocco di fragranza boschiva. Siamo nel cuore della Côte des Blancs, a Cuis, un territorio dove il gesso è il vero protagonista e conferisce ai vini una tensione verticale inconfondibile. Nel blend lo Chardonnay rappresenta ben il 93,5% della massa, attingendo da un mosaico di cru d'eccezione come Cramant, Chouilly e Oger. Il restante 6,5% è Pinot Noir vinificato in rosso, aggiunto per regalare quel colore seducente. Un equilibrio sottile, quasi un gioco di prestigio, che permette di mantenere la freschezza tipica del "Blanc de Blancs" aggiungendo però una complessità aromatica diversa. Le uve, raccolte rigorosamente a mano, vengono pressate con estrema delicatezza. Dopo la fermentazione e la malolattica, il vino riposa in tini neutri per circa 6-8 mesi subendo una stabilizzazione a freddo. Una leggera filtrazione su argilla assicura una limpidezza cristallina. La maturazione in bottiglia sui lieviti dura dai 18 ai 24 mesi, un tempo studiato per non coprire la fragranza del frutto con note troppo evolute. Il dosaggio è basso, appena 5 grammi per litro, per lasciare che sia il terroir di Cuis a parlare. Rosa pallido incantevole con un perlage finissimo che danza instancabile, al naso è una carezza di piccoli frutti rossi, petali di fiori e sfumature agrumate si intrecciano con armonia. In bocca sorprende per la freschezza: mandarino e pompelmo dominano la scena, rendendo il sorso dinamico e scattante. La chiusura è elegante, dritta e profondamente minerale. Non è uno Champagne pesante, ma una bollicina che sprizza gioia di vivere da ogni poro. Il suo compagno ideale? Una tartare di tonno con zeste di lime, dove l'acidità del vino esalta la grassezza del pesce. Ottimo anche con dei gamberi rossi di Mazara crudi o, se preferite la terra, con un prosciutto crudo di Parma.

Oggi ci troviamo nel cuore della Côte des Blancs, quella striscia di terra benedetta dal gesso dove lo Chardonnay non è solo un vitigno, ma una vera e propria religione. Qui brilla con una luce tutta sua Pierre Gimonnet & Fils. La loro non è la solita storia di una grande maison commerciale, ma il racconto di una famiglia di "vignerons" che affonda le radici nella zona sin dal 1750. Tuttavia, la vera svolta arriva nel 1935, quando Michel Gimonnet decide di smettere di vendere le uve alle grandi case di Champagne per iniziare a vinificare in proprio. Una scelta coraggiosa che ha dato il via a uno stile diventato oggi leggendario: quello dei Blanc de Blancs d'autore. Oggi alla guida troviamo i fratelli Didier e Olivier Gimonnet, che custodiscono con una passione quasi maniacale circa 28 ettari di vigneti. Tra i pochissimi produttori in Champagne a poter vantare l'intera proprietà situata esclusivamente nella Côte des Blancs, tra i villaggi più prestigiosi come Cuis, Cramant e Chouilly. La filosofia aziendale è un inno alla freschezza, alla finezza e alla verticalità. Per ottenere questo risultato, la cantina adotta un approccio che potremmo definire "artigianato di precisione". Una delle loro scelte distintive è l'uso sapiente dei vini di riserva, conservati esclusivamente in bottiglia per mantenere intatta la vivacità aromatica. Questo permette di creare assemblaggi che, anno

dopo anno, mantengono una coerenza stilistica impeccabile. Molte delle parcelle della famiglia Gimonnet superano i 40 anni, e alcune arrivano addirittura a sfiorare il secolo di vita. Queste "vecchie signore" producono meno uva, ma i grappoli che regalano hanno una concentrazione di aromi incredibile, capace di dare struttura al vino senza bisogno di forzature in cantina.

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