ACQUISTATO IL .....

Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut s.a.



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Borgogna

Uve Pinot Nero 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Prima fermentazione in acciaio dove sosta per 6 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia dove affina per almeno 18 mesi sui lieviti

Sensazioni

Eleganza senza tempo

La forza del Pinot Nero, quando decide di vestirsi di bianco. Questo Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs di Paul Chollet è l'essenza stessa della Borgogna più pura. Un vino che non ha bisogno di presentazioni perché parla la lingua della struttura e della precisione. Siamo a Savigny-lès-Beaune, un angolo di Francia dove il tempo sembra essersi fermato tra muretti a secco e dolci colline. Qui la Maison Paul Chollet scrive la sua storia dal 1955. La famiglia Chollet ha sempre creduto che il Crémant non dovesse essere considerato un ripiego, ma una vera e propria eccellenza. Un aneddoto locale racconta che proprio i monaci di queste zone furono tra i primi a intuire il potenziale delle uve a bacca nera vinificate in bianco. Questo Blanc de Noirs nasce da terreni calcarei e sassosi che costringono le radici del Pinot Nero a scendere in profondità, regalando al vino una mineralità che sa di terra e di roccia. È una sfida continua contro gli elementi che Paul Chollet vince a ogni vendemmia. Come detto il Pinot Nero è l'anima di questo Blanc de Noirs. Vitigno capriccioso e nobile che in Borgogna trova la sua massima espressione. In questa versione spumantizzata, regala al vino una potenza e una struttura che raramente si trovano altrove. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio, dove il vino base sosta per sei mesi per trovare il suo equilibrio iniziale. Ma il vero salto di qualità arriva dopo, durante la seconda fermentazione in bottiglia. Il vino affina sui propri lieviti per un minimo di 18 mesi. Questo lungo riposo al buio e al fresco della cantina serve a trasformare la trama del Pinot Nero in qualcosa di setoso. Non c'è fretta tra queste mura. Il tempo è l'ingrediente segreto che rende la bollicina sottile come un filo di seta. Oro antico con riflessi che virano verso il ramato, al naso è ricco e complesso. Note di piccoli frutti rossi, un accenno di crosta di pane appena sfornato e una sfumatura di mandorla tostata. In bocca è ampio e avvolgente. Un vino che morde la vita. La struttura è imponente ma la freschezza agrumata sul finale rende la beva agilissima. Una bollicina di polso, che sa come farsi rispettare a tavola.

Nel cuore della Côte Chalonnaise, a Savigny-lès-Beaune, si trova la Maison Paul Chollet, un nome che per gli appassionati di Crémant de Bourgogne rappresenta una garanzia di eleganza e precisione. Fondata nel 1955, questa cantina ha saputo ritagliarsi uno spazio di rilievo in una regione dominata dai grandi nomi dei vini fermi, scegliendo di specializzarsi in quello che chiamano "l'arte del perlage". A differenza di molte realtà che producono bollicine come "completamento" di gamma, qui il Crémant è il protagonista assoluto. La famiglia Chollet ha sempre creduto che il terroir della Borgogna avesse tutte le carte in regola per competere con i vicini più blasonati della Champagne, a patto di rispettare standard qualitativi altissimi. I vigneti della Maison si trovano in una posizione privilegiata. La Côte Chalonnaise è una striscia di terra dove il suolo calcareo e l'esposizione solare creano le condizioni perfette per uve con una spiccata acidità, fondamentale per creare spumanti equilibrati e mai piatti.

© 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