ACQUISTATO IL .....

Crémant de Bourgogne "Blanc Zéro" s.a.



Dritto al sodo

Crémant de Bourgogne Zéro di Paul Chollet, una bollicina che non ammette compromessi. Ci troviamo a Savigny-lès-Beaune, un borgo incantevole dove la storia del vino si respira in ogni vicolo. Qui la Maison Paul Chollet è un'istituzione, fin dal 1955. Il territorio della Côte de Beaune, con i suoi terreni calcarei e argillosi, regala alle uve una freschezza tagliente e una mineralità profonda. Un aneddoto curioso riguarda proprio la nascita della denominazione Crémant de Bourgogne, ufficializzata solo nel 1975 per distinguere questi vini dagli spumanti generici e per proteggere un metodo di produzione che ricalca fedelmente quello dei vicini di casa più famosi a Nord. In questo blend specifico, il Pinot Nero domina la scena con il 70% della massa, portando in dote struttura, forza e quella nota di piccoli frutti rossi tipica della regione. Lo Chardonnay, presente al 30%, agisce come un sarto raffinato, cucendo insieme le parti con la sua carica aromatica floreale e una sapidità vibrante. La produzione segue la "Méthode Traditionnelle", la stessa dei grandi classici. Il vino base riposa in acciaio per sei mesi, una sosta fondamentale per stabilizzare gli aromi primari. Successivamente, la seconda fermentazione in bottiglia dove il vino riposa sui propri lieviti per almeno 18 mesi, ben oltre i limiti minimi di legge. Questa attesa trasforma il perlage in una carezza finissima e arricchisce il profilo olfattivo. Il "dosaggio zero", infine, è una scelta coraggiosa che non permette errori in cantina perché il vino è nudo e crudo, privo di trucchi o dolcezze artificiali. Al naso note di mela verde, fiori bianchi e una leggera sfumatura di crosta di pane fragrante. In bocca è dritto come un fuso, secco e incredibilmente rinfrescante. La struttura del Pinot Nero si sente tutta, ma è bilanciata da un finale agrumato che pulisce il palato in un batter d'occhio. E' un vino che va dritto al sodo, senza girarci troppo intorno.

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.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dosaggio zero
Provenienza	Borgogna
Uve	Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%
Gradazione	12% 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	

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