ACQUISTATO IL .....

"Les Quatre Saisons" Cremant de Bourgogne Brut s.a.



La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Borgogna
Uve	Pinot Nero 60%, Chardonnay 30%, Aligotè 5%, Gamay 5%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	18 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 altri 18 mesi sui lieviti

Sensazioni

Armonioso e strutturato

Non serve per forza guardare alla Champagne per bere una bollicina di altissima qualità. Lo dimostra questo Crémant de Bourgogne della Maison Paul Chollet, fondata nel 1955 nel cuore pulsante di Savigny-lès-Beaune. Qui le vigne sembrano arrampicarsi sulle colline con una tenacia d'altri tempi. Il clima è continentale, con inverni rigidi ed estati che sanno essere generose, permettendo alle uve di maturare lentamente mantenendo quella spalla acida che è il segreto di ogni grande spumante. Un aneddoto curioso che riguarda proprio il nome "Crémant". Un tempo questo veniva usato per indicare gli Champagne meno mossi, quasi cremosi ma dal 1975 è diventato il titolo nobiliare degli spumanti francesi prodotti fuori dai confini della regione di Reims, con la Borgogna che ne rivendica orgogliosamente il primato qualitativo. Les Quatre Saisons è un blend magistrale che racconta la biodiversità borgognona: il Pinot Nero (60%) dona struttura e corpo, lo Chardonnay (30%) regala finezza e aromi floreali, mentre le piccole percentuali di Aligotè (5%) e Gamay (5%) aggiungono quel tocco di sapidità e freschezza fruttata che rende la beva dinamica e mai banale. Ma è la seconda fermentazione in bottiglia a fare la differenza: il riposo sui lieviti dura diversi mesi, un periodo lungo che trasforma le bollicine grossolane in un perlage finissimo e persistente. Questa lenta maturazione permette lo sviluppo di quelle note fragranti che rendono il sorso così invitante. Nel celice si presenta di un giallo paglierino luminoso, quasi brillante. Al naso è un intreccio pulito di fiori bianchi, mela renetta e una sottile scia di pasticceria fresca. In bocca rivela una freschezza vibrante che accompagna una trama cremosa e avvolgente. Il finale è sapido, quasi minerale, e lascia la bocca perfettamente pulita, pronta per un nuovo assaggio. È una bollicina che non ha bisogno di gridare per farsi notare, perché la sua eleganza parla da sola. Accompagna con soddisfazioni piatti particolari come dei fiori di zucca in pastella ma è perfetto anche con un risotto ai frutti di mare, dove la mineralità del vino esalta la dolcezza dei crostacei.

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.

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