ACQUISTATO IL .....

Champagne "Cuvée D" Brut s.a

Sorso cremoso e agrumato



Un vino che unisce il rigore dello Champagne alla ricchezza aromatica dei grandi legni da invecchiamento. Cuvée D di Maison Devaux nasce proprio da questa affascinante unione. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo a Bar-sur-Seine nel cuore vibrante della Côte des Bars. Questa zona è caratterizzata da colline sinuose e da un suolo ricco di marne calcaree e kimmeridgiane. Un territorio speciale dove la storia della viticoltura affonda le radici in epoca medievale grazie all'opera dei monaci cistercensi. Il microclima unico favorisce una maturazione ottimale delle uve regalando una rotondità fruttata che è il vero marchio di fabbrica della zona. Questo blend è frutto di un perfetto bilanciamento. Il Pinot Noir è presente al 55% e proviene interamente dalla Côte des Bar per donare struttura e un corpo solido. Il restante 45% è invece Chardonnay raccolto nelle pregiate zone della Côte des Blancs, di Montgueux e della stessa Côte des Bar. Questo vitigno apporta una grandissima eleganza e una freschezza agrumata tagliente. La cantina seleziona solo il cuore della cuvée, ovvero la primissima spremitura del mosto di qualità superiore. La fermentazione alcolica avviene principalmente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Una preziosa quota viene invece vinificata in legno per arricchire la trama del vino. La fermentazione malolattica viene completata solo parzialmente per preservare la freschezza originaria. L'assemblaggio finale include ben il 35% di vini di riserva affinati in grandi botti di rovere. Dopo la presa di spuma in bottiglia il vino riposa sui lieviti in cantina per almeno 5 lunghi anni. A seguito della sboccatura, infine, lo Champagne attende ancora dai 6 ai 12 mesi prima della commercializzazione. Il dosaggio finale si attesta intorno agli 8 grammi per litro. Colore giallo dorato brillante impreziosito da una spuma delicata e decisamente persistente, al naso l'impatto iniziale è caratterizzato da profumi intensi di fiori bianchi e spezie delicate. Subito dopo emergono golose note di brioche tostata e vaniglia. In bocca si distingue per un'incredibile freschezza con richiami nitidi di mandarino e scorza d'arancia. L'assaggio è cremoso, intenso e di notevole persistenza. Da provare con un filetto di rombo al forno con patate o con un risotto alla milanese, con midollo, dove la bollicina sgrassa perfettamente la bocca.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	pinot noir 55%, chardonnay 45%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Il vino perfetto, dall'aperitivo fino al dessert.
Vinificazione	Questo champagne ha effettuato la fermentazione alcolica, principalmente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con una parte vinificata in legno. La fermentazione malolattica è stata completata parzialmente sull'assemblaggio. L'imbottigliamento e la presa di spuma, della durata di 6-8 settimane, sono seguiti da un affinamento in cantina di almeno 5 anni. Dopo la sboccatura, lo champagne beneficia di un ulteriore affinamento di 6 mesi a 1 anno. Il dosaggio di questa cuvée è di circa 8 g/l. Pinot Noir (55%) dalla Côte des Bar e Chardonnay (45%) dalla Côte des Blancs, Montgueux e Côte des Bar. L'assemblaggio è composto principalmente dal cuore della cuvée, che rappresenta il mosto di qualità superiore. È completato da almeno il 35% di vini di riserva, la maggior parte dei quali affinati in grandi botti di rovere.
Sensazioni	Di colore giallo dorato, la Cuvée D presenta una spuma delicata e persistente. Al naso si percepiscono inizialmente sentori di fiori bianchi e spezie delicate, addolciti da note di brioche tostata e vaniglia sul finale. La Cuvée D si distingue per la sua freschezza, con note di mandarino e scorza d'arancia. È uno champagne deliziosamente fresco e cremoso, di grande intensità.

Maison Devaux, fondata nel lontano 1846 nel cuore della splendida e selvaggia Côte des Bar, deve il suo successo e la fama internazionale alla tenacia, all'intelligenza e al carattere di ben tre vedove ("veuves") consecutive che, prendendo in mano le redini della cantina a cavallo tra l'Ottocento e il Novecento, hanno saputo traghettarla verso la leggenda. Oggi, pur avendo cambiato veste societaria diventando il fiore all'occhiello di un circolo virtuoso di vignerons locali, lo spirito d'eccellenza e l'indipendenza di quelle grandi donne rimangono nel DNA della maison e nei suoi vini. Geograficamente ci troviamo nel sud della denominazione Champagne, nel dipartimento dell'Aube. Un territorio ondulato, caratterizzato da colline verdeggianti e da un clima leggermente più mite e soleggiato rispetto alla Marna. Ma la vera magia qui accade sotto terra: i suoli sono composti da calcare e argilla del Kimmeridgiano, una stratificazione geologica antichissima ricca di fossili marini, la stessa identica che rende unici i celebri vini bianchi di Chablis. In questo palcoscenico unico, il vitigno principe è il Pinot Noir. La filosofia produttiva di Devaux si poggia su un pilastro

fondamentale: il tempo come ingrediente e la precisione chirurgica in cantina. La selezione avviene rigorosamente parcella per parcella, isolando il meglio che ogni collina ha da offrire. Ma a fare la differenza è la straordinaria pazienza della Maison: anche le cuvée d'ingresso riposano sui lieviti per un periodo minimo di tre anni, il doppio di quanto richiesto dal rigido disciplinare "champenoise".

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