ACQUISTATO IL .....

Champagne Grande Réserve Brut s.a.



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	pinot noir 70%, chardonnay 30%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Ideale come aperitvio, ottimo con i formaggi di capra con le uova e gli asparagi
Vinificazione	Questo champagne ha effettuato la fermentazione alcolica, principalmente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Sensazioni	Di colore giallo dorato e al naso sprigiona profumi floreali con sentori di frutta a nocciolo, come la pesca e l'albicocca. Al palato è raffinata, intensa e complessa, con un finale che ricorda la prugna gialla.

La potenza del miglior Pinot Noir

Avete mai sentito parlare delle "Vedove dello Champagne"? Proprio come altre celebri maison della regione, anche la storia di Devaux è stata profondamente segnata da tre donne straordinarie che nel diciannovesimo secolo presero le redini dell'azienda con impressionante lungimiranza. Oggi questa maison opera a Bar-sur-Seine nel cuore della Côte des Bars. Qui il paesaggio è dominato da colline ondulate e boschi rigogliosi che creano un microclima unico. I suoli sono ricchi di marna e calcare. Questo specifico terroir dona una rotondità fruttata inconfondibile che si distingue nettamente dal resto della regione. In questo caso il Pinot Noir copre ben il 70% della massa. Il restante 30% è invece riservato allo Chardonnay. Per questa cuvée si utilizza esclusivamente il mosto fiore derivante dalla primissima spremitura. La fermentazione alcolica si svolge principalmente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per preservare gli aromi varietali. Segue la fermentazione malolattica completa per ammorbidire la spiccata acidità. L'assemblaggio include un 20% di vini di riserva affinati in grandi botti di legno. Il vino infine riposa sui lieviti in bottiglia per ben trentasei mesi prima della sboccatura. Colore giallo dorato brillante, al naso sprigiona profumi floreali di mandorlo uniti a nitidi sentori di frutta a nocciolo come la pesca e l'albicocca. In bocca l'assaggio è raffinato, intenso e complesso. La bollicina è cremosa e accarezza la bocca conducendo verso un finale lungo che ricorda la prugna gialla. Funziona bene con la classica frittura di pesce o con delle scaloppine di vitello ai funghi porcini.

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