ACQUISTATO IL .....

# Champagne "La Sentimentale" Blanc de Blancs 1er Cru Brut




## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | calcareo |
| **Esposizione Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino Champagne |
| **Provenienza** | Champagne |
| **Uve** | 100% chardonnay |
| **Gradazione** | 12.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 10 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 7 anni |
| **Abbinamento** | Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Vinificazione in serbatoi di acciaio inox. Affinamento sui lieviti per 2 anni. Assemblaggio 50% vini dell'annata e 50% vini di riserva. Degorgement/Dosaggio: Brut a 6 g/L. |
| **Sensazioni** | ASPETTO: di un colore giallo pallido con lievi riflessi dorati. PROFUMO: Il profumo è delicato, fresco e floreale, con sentori di miele. GUSTO: Questo champagne delicato unisce freschezza, finezza e golosità, con le sue note di fiori bianchi e il leggero sentore di miele. La sua persistenza in bocca, con delicate note vanigliate, è molto apprezzata. |

## Puro piacere

Champagne La Sentimentale, Blanc de Blancs, 1er Cru Brut, di Brisson Lahaye nasce unendo la passione artigianale a una visione enologica contemporanea e diretta. La cantina ha la sua sede a Tours-sur-Marne, un incantevole comune posizionato strategicamente al carrefour dei più grandi terroir della regione. Appena quattro ettari di vigneto frammentati in zone di pregio assoluto. Tra queste spiccano i villaggi Premier Cru di Billy-le-Grand e Vaudemange, situati sulla Montagne de Reims ma legati alla stessa faglia geologica gessosa della celebre Côte des Blancs. Questa singolarità geografica rappresenta una sfida logistica notevole durante la vendemmia. Offre però ai vignaioli una tavolozza aromatica inesauribile per creare cuvée dotate di una personalità forte, espressiva e a tratti imprevedibile. In questo caso il protagonista assoluto è lo chardonnay, presente in purezza, e proveniente dalle colline esposte a sud-est, dove le condizioni sono perfette per sviluppare una combinazione unica di freschezza agrumata ed eleganza floreale. La vinificazione si svolge interamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per mantenere intatta la verticalità del vitigno. Il vero segreto della cuvée risiede però nell'assemblaggio. I vignaioli uniscono il 50% di vini dell'annata corrente a un generoso 50% di preziosi vini di riserva delle vendemmie precedenti. Dopo la presa di spuma, le bottiglie riposano sui lieviti per un periodo di due anni nelle fresche gallerie della tenuta. Il processo si conclude con il dègorgement e un dosaggio Brut mirato a 6 grammi per litro, ideale per equilibrare la vibrante acidità naturale. Veste giallo pallido arricchita da delicati riflessi dorati e da un perlage fine, al naso si scopre un profilo fresco, fine e decisamente floreale, dove i richiami ai fiori bianchi si fondono con sottili sentori di miele. In bocca l'ingresso è dritto ma avvolgente. Il sorso unisce perfettamente una spiccata finezza a una piacevole golosità fruttata. La persistenza è ottima e si sviluppa su morbide sfumature vanigliate nel finale che richiamano il secondo bicchiere. Proviamolo con un carpaccio di capesante agli agrumi o una frittura di pesce. Puro piacere.

Nel mondo dello Champagne, dove le grandi Maison dominano spesso i palcoscenici internazionali, esiste un universo parallelo fatto di artigianalità e un legame viscerale con la terra. E' il mondo dei Récoltants-Manipulants, quei vignaioli indipendenti che non si limitano a vendere le proprie uve, ma scelgono di curare ogni singola fase della produzione, dalla potatura della vite fino al tocco finale della sboccatura. Ed è esattamente qui che si colloca la splendida realtà di Champagne Brisson-Lahaye.La storia di questa cantina è prima di tutto la storia di una famiglia, quella dei Brisson, che ha dato inizio a Tours-sur-Marne, uno dei pochissimi villaggi storicamente classificati come Grand Cru. Qui la famiglia Brisson gestiva originariamente una classica fattoria dedita all'agricoltura e all'allevamento. La svolta arriva nel 1981 con il matrimonio tra Eliane Brisson e Joël Lahaye, quest'ultimo figlio di viticoltori. Unendo le forze e le visioni, negli anni '90 la coppia decide di scommettere tutto sulla vite, ampliando i propri appezzamenti. Nel 1994 compiono il passo definitivo: lasciano la cooperativa locale per mettersi in proprio. Oggi, il testimone è passato nelle mani della figlia Laure, che dopo rigorosi studi in viticoltura ed enologia guida l'azienda insieme al compagno Matthieu Foissy, incarnando la terza generazione di una famiglia di

vignaioli indipendenti. Nonostante la sua straordinaria reputazione, Brisson-Lahaye conserva le dimensioni e lo spirito di una micro-realtà artigianale: appena 4 ettari di vigneto. Ma è proprio in questa taglia ridotta che risiede il loro punto di forza. La filosofia in vigna è mossa da un profondo rispetto per la biodiversità e per l'equilibrio naturale, con l'obiettivo di far parlare il territorio nel modo più pulito e trasparente possibile.

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