ACQUISTATO IL .....

Champagne "Léonie Iconic" Brut s.a.



La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	40% pinot noir, 35% chardonnay, 25% pinot meunier
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3-4 anni
Abbinamento	Aperitivo, menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione in serbatoi di acciaio inox. Frutto di un assemblaggio di uve di grande nobiltà (Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay), questa cuvée beneficia di un invecchiamento in cantina di minimo 3 anni. Degorgement/Dosaggio: Brut inferiore a 7 g/L.
Sensazioni	Colore giallo oro pallido. Profumi intensi di frutta matura, come pesca e albicocca, accompagnati da note di brioche, miele e mandorle tostate. Cremoso e armonioso, con una struttura complessa e un finale lungo e delicato. Le note fruttate si fondono con una leggera speziatura e un tocco di agrumi canditi.

Una romantica storia d'amore

Una romantica storia d'amore ottocentesca. La Cuvée Léonie Iconic Brut deve il suo nome proprio a Léonie Duchêne, la giovane vignaiola che nel 1868 sposò il bottaio Victor Canard, fondando una delle Maison più iconiche e affascinanti di tutta la Champagne. Siamo a Ludes, un incantevole villaggio arroccato sul versante nord della Montagna di Reims, dove il gesso del sottosuolo incontra un clima fresco e continentale. Questa posizione geografica è una vera e propria benedizione per i vitigni a bacca nera, che qui riescono a sviluppare una spiccata acidità e un'eleganza aristocratica. Non serve un compleanno o un anniversario speciale per far saltare questo tappo. La filosofia della Maison è proprio quella di portare il lusso accessibile e lo stile della spumantistica francese nella vita di tutti i giorni, senza mai scendere a patti con la qualità rigorosa imposta dal disciplinare. Nella cuvée il Pinot Noir è presente al 40% e detta la linea portante, donando struttura, corpo e una straordinaria persistenza. Lo Chardonnay interviene al 35% per regalare luminosità, finezza e quella freschezza citrina fondamentale per la beva. Infine, il 25% di Pinot Meunier completa l'opera, aggiungendo una nota fruttata immediata, rotondità e una spiccata piacevolezza giovanile. La prima fermentazione si svolge interamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per preservare la fragranza del frutto. Ma il vero segreto di questa cuvée è il tempo: dopo il tiraggio, le bottiglie riposano al buio delle cantine gessose per un minimo di 3 anni, ben oltre il limite minimo richiesto dalla legge. Il processo si conclude con il dègorgement e un dosaggio Brut sapientemente calibrato, inferiore ai 7 grammi per litro. Nel calice si presenta di una veste giallo oro pallido, impreziosita da un perlage fine, fitto e continuo. Al naso l'impatto è intenso e accattivante. Si avvertono subito profumi di frutta gialla matura, come la pesca e l'albicocca, che lasciano rapidamente spazio a note più calde e complesse di brioche fragrante, miele e mandorle tostate. In bocca rivela un profilo cremoso e armonioso. La struttura è complessa ma incredibilmente scorrevole, definita da una freschezza agrumata che bilancia i ritorni di pasticceria e agrumi canditi. Il finale è lungo, pulito e di rara delicatezza. Fantastico come aperitivo per aprire una cena importante. Ottimo con crudités di mare o dei gamberi in tempura.

Ci sono storie nel mondo del vino che sembrano scritte per il cinema, ed è proprio il caso della Maison Canard-Duchêne. Tutto inizia nel 1859 tra i filari della celebre Montagne de Reims, dove si incrociano i destini di Victor Canard, un abile bottaio, e Léonie Duchêne, una giovane nata in una famiglia di viticoltori. Fu un vero e proprio colpo di fulmine che sfociò nel matrimonio e, solo pochi anni dopo, nel 1868, nella decisione di unire non solo le loro vite, ma anche i loro cognomi e le loro competenze per fondare una propria cantina. In un'epoca in cui il ruolo delle donne nel mondo del vino era spesso confinato alle sole mura domestiche, Léonie assunse fin da subito una posizione centrale nella produzione e nell'assaggio, infondendo quel tocco di innata finezza che ancora oggi contraddistingue le bollicine della Maison. A differenza della maggior parte delle grandi storiche case di Champagne, che hanno scelto di stabilire i propri quartier generali nei centri urbani di Reims o Épernay, Canard-Duchêne ha preferito rimanere immersa nella natura. La sede si trova infatti a Ludes, un

incantevole villaggio arroccato su una collina nel cuore del Parco Nazionale della Montagne de Reims. Qui, circondate da un parco secolare che accoglie alberi maestosi e promuove attivamente la biodiversità, si estendono le storiche cantine sotterranee della tenuta. Scavate a mano direttamente nel gesso durante il XIX secolo, si snodano per ben sei chilometri offrendo le condizioni termiche perfette per la lenta e preziosa maturazione dello Champagne.

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