ACQUISTATO IL .....

Champagne Premier Cru Brut Nature s.a.



Purezza assoluta

Champagne Brut Nature di Parmantier-Rigaut è una bollicina di gran classe che sceglie la via della purezza assoluta. Nata per chi ama i vini franchi, sinceri e capaci di raccontare la propria terra senza filtri o trucchi di cantina. Prodotto a Chamery, un incantevole villaggio classificato Premier Cru e situato nella parte settentrionale della prestigiosa Montagne de Reims, questo storico fazzoletto di terra francese è rinomato nel mondo per l'esposizione ottimale dei suoi vigneti e per i suoli ricchi di gesso. Le colline della Montagne de Reims proteggono le viti dai venti freddi del nord, creando un microclima continentale unico che permette alle uve a bacca nera di sviluppare una struttura invidiabile e una spiccata acidità naturale. Il blend di base vede protagonista il Pinot Meunier, presente per un generoso 80%. Spesso considerato un vitigno di secondo piano, in questa bottiglia dimostra tutto il suo splendore portando in dote una golosità aromatica travolgente e una grandissima immediatezza. Il restante 20% è affidato al Pinot Noir, che interviene nel blend per dare la giusta spina dorsale, complessità strutturale e quell'eleganza innata che solo questo nobile vitigno sa conferire. La fermentazione si svolge prevalentemente in vasche di acciaio inox termocontrollate, una scelta tecnica ideale per preservare la freschezza e i profumi varietali originari delle uve. Successivamente avviene la presa di spuma in bottiglia secondo il Metodo Champenoise. Il vino affronta quindi un lunghissimo e paziente affinamento sui lieviti che dura circa 3 anni nelle silenziose cantine della maison. Al momento della sboccatura, in questa etichetta non viene aggiunto alcun liquore di dosaggio, ovvero la miscela di vino e zucchero comunemente usata nelle altre cuvée. Il vino resta così nudo, integro e autentico specchio dell'annata. Nel calice, lo Champagne rapisce lo sguardo con un colore giallo pallido impreziosito da luminosi riflessi dorati. Al naso l'impatto è espressivo e decisamente goloso, con un bouquet in cui si rincorrono delicate note floreali e ricordi nitidi di frutta fresca. In bocca l'attacco è vivace, quasi tagliente, ma lascia subito spazio alla generosità della frutta gialla che ricorda la pesca e l'albicocca ben mature. Sul finale emergono freschissimi sentori di agrumi e scorza di limone, che donano una persistenza aromatica pazzesca e pulita. Sulla tavola si dimostra un compagno eccezionale. Perfetto per accompagnare un plateau di ostriche e frutti di mare. Si sposa benissimo anche con una croccante frittura di paranza o con dei tagliolini fatti in casa con burro di malga e tartufo bianco.

La Vigna

Terreno Suoli composti da argilla e sabbia in superficie con sottosuolo ricco di craie (gesso/calcare)

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve 80% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Vinificazione prevalentemente in vasche inox termocontrollate. Presa di spuma in bottiglia secondo il Metodo Champenoise. Affinamento sui lieviti per circa 3 anni prima della sboccatura. Al momento della sboccatura (eliminazione dei lieviti formatisi nella bottiglia), non viene aggiunto alcun liquore (miscela di zucchero e vino).

Sensazioni Champagne dal colore giallo pallido con riflessi dorati offre un profumo espressivo e goloso. Le note floreali e di frutta fresca si ritrovano al palato durante la degustazione. L'attacco vivace e pieno di freschezza lascia spazio alla generosità della frutta gialla pronta da mordere (pesca, albicocca). Le note di agrumi e scorza di limone completano la degustazione conferendo una bella persistenza a questa cuvée.

Se c'è una cosa che il mondo dello Champagne ci ha insegnato, è che dietro le grandi bollicine non bisogna solo cercare abili maestri delle cantine. Alcune delle Esbeccature (eliminazione dei lieviti formatisi nella bottiglia) a differenza delle altre indipendenti, legatissimi alla terra, che lavorano lontano dai riflettori per creare veri e propri gioielli. Champagne Parmantier-Rigaut è il perfetto ritratto di questa filosofia: una piccola realtà a conduzione familiare dove il saper fare si tramanda di generazione in generazione e ogni bottiglia è il racconto sincero del territorio da cui proviene. Ci troviamo nella Petite Montagne de Reims, per l'esattezza tra i pittoreschi comuni di Chamery ed Ecueil. Se questi nomi non vi dicono molto, vi basti sapere che stiamo parlando di villaggi interamente classificati come Premier Cru, un biglietto da visita che nel vocabolario della

Champagne è sinonimo di eccellenza e terroir d'eccezione. Qui le vigne affondano le radici in un suolo magico: un mix di argilla e sabbia in superficie, che dona calore e rotondità ai grappoli, e profondo gesso nel sottosuolo, il vero segreto che regala ai vini quella freschezza vibrante e quella mineralità che tanto amiamo ritrovare nel calice. A dominare i filari dell'azienda, per ben il 50% della superficie, è il Pinot Meunier, un vitigno spesso considerato "minore" dalle grandi griffe ma che qui, grazie alle caratteristiche del suolo, esprime una personalità travolgente, fatta di aromi fruttati, morbidezza e una piacevolezza immediata. Il restante spazio è diviso equamente tra la struttura del Pinot Noir e l'eleganza affilata dello Chardonnay.

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