ACQUISTATO IL .....

# Champagne Premier Cru "Tradition" Brut s.a.

## Fresco e fruttato




Lo Champagne Cuvée Brut Tradition di Parmantier-Rigaut è pensato per essere un grande vino da condividere, con amici e parenti. Una chicca pensata per ricordarci che l'eccellenza francese sa essere incredibilmente calda e conviviale. Nasce a Chamery, un incantevole villaggio classificato come Premier Cru e incastonato nella celebre Montagne de Reims. Questo territorio è storicamente il regno indiscusso delle uve a bacca nera grazie a terreni gessosi e a un microclima continentale unico, capace di donare ai grappoli una struttura invidiabile e una freschezza naturale pazzesca. In questo angolo di Champagne le colline espongono le vigne ai raggi del sole mattutino, proteggendole al contempo dalle gelate più intense del nord della Francia. Parmantier-Rigaut interpreta la AOC Champagne nel modo più classico. La spina dorsale di questa bottiglia è infatti costituita per ben l'80% dal Pinot Meunier, un vitigno spesso considerato gregario ma che qui gioca da titolare indiscusso per donare un frutto goloso e un'immediatezza travolgente. Il restante 20% è affidato al Pinot Noir, che interviene nel blend portando in dote complessità, carattere e quella finezza strutturale indispensabile per dare profondità al sorso. In cantina ogni passaggio punta a preservare la purezza del frutto. La vinificazione si svolge prevalentemente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per mantenere intatti i profumi varietali. Segue poi la presa di spuma in bottiglia, durante la quale il vino riposa sui lieviti nelle fresche gallerie della cantina per circa 3 anni prima della sboccatura. Per mantenere una perfetta continuità stilistica anno dopo anno, la maison integra sapientemente una quota di vini di riserva. Nel calice si presenta con un perlage fine, fitto e decisamente persistente. Al naso l'attacco è fresco e goloso, guidato da note croccanti di pesca gialla, prugna mirabella, pera e agrumi, che lasciano poi spazio a sfumature dolci di brioche e miele. In bocca la trama è morbida ma ravvivata da una bellissima dinamicità. Il frutto maturo riempie il palato prima di sfociare in un finale agrumato e piacevolmente fresco.

Se c'è una cosa che il mondo dello Champagne ci ha insegnato, è che dietro le grandi bollicine non ci sono solo i blasonati saloni affrescati delle grandi maison storiche. Esiste un universo parallelo, pulsante e incredibilmente affascinante, fatto di piccoli vignaioli 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 un piccolo pezzo di cuore. Ci troviamo nella Petite Montagne de Reims, per la precisione a cavallo tra i 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

### 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% vol |
| **Temp. Servizio** | 10 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3-5 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, torte salate, pesci alla griglia e risotti |
| **Vinificazione** | Vinificazione prevalentemente in vasche inox termocontrollate per mantenere intatti i profumi varietali. Affinamento sui lieviti per circa 3 anni prima della sboccatura. Presa di spuma in bottiglia secondo Metodo Champenoise. Una piccola percentuale di vini di riserva per la maggiore complessità stilistica della cuvée. |
| **Sensazioni** | Naso fresco e goloso su pesca gialla, mirabella, pera e agrumi, con leggere note di brioche e miele. La bocca è morbida ma dinamica, con frutto maturo ben presente e finale citronato. Perlage fine, stile conviviale e immediato più che verticale o austero.Champagne equilibrato, di buona freschezza e bella bevibilità. |

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