ACQUISTATO IL .....

Champagne Grand Cru "Signature" Brut s.a.



Intenso e minerale

Nel variegato mosaico della Champagne esiste un piccolo comune che fa battere il cuore di tutti gli amanti del Pinot Noir. Si tratta di Ambonnay. Una gemma preziosa incastonata nella rinomata Montagne de Reims. Proprio qui sorge Maison Soutiran. Questa realtà interpreta il territorio con uno stile artigianale e una cura sartoriale difficili da replicare. I vigneti affondano le radici in imponenti strati di gesso purissimo risalenti a milioni di anni fa. Questa roccia speciale si comporta come una vera spugna termica e idrica. Protegge la pianta dagli eccessi climatici e dona un'energia inconfondibile ai grappoli. Ambonnay gode inoltre di una classificazione d'élite. Il paese è infatti uno dei pochissimi villaggi a potersi fregiare del titolo Grand Cru. Questa menzione rappresenta il massimo livello qualitativo dell'intera piramide della denominazione. Cuvée Signature nasce proprio per celebrare questa eccellenza territoriale attraverso un blend solido e mirato. Il Pinot Noir è il padrone di casa indiscusso e costituisce la percentuale prevalente dell'assemblaggio per donare potenza e vinosità. Ad accompagnarlo interviene lo Chardonnay che ha il compito di portare luce, finezza e una vibrante verticalità al sorso. La vendemmia viene eseguita interamente a mano e prevede una cernita meticolosa dei grappoli migliori. La maggior parte del mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per preservare la purezza espressiva del frutto. Una piccola parte dei vini base transita invece in botti di rovere. Questa scelta serve a donare una maggiore complessità aromatica. La fermentazione malolattica viene svolta in modo integrale, smussando gli angoli più appuntiti del vino e garantendo una rotondità avvolgente. Dopo il tiraggio inizia la vera magia. Le bottiglie riposano al buio sui lieviti per un periodo compreso tra i quattro e gli otto anni. Si tratta di un'attesa lunghissima che permette lo sviluppo di un profilo finissimo. Alla vista spicca un perlage fine e setoso. Al naso, profumi caldi di pera cotta e pesca gialla che si intrecciano a richiami di anice stellato e agrumi maturi. Bastano pochi istanti per veder emergere note calde di brioche appena sfornata. In bocca si dimostra ampio, cremoso e decisamente avvolgente. La struttura importante e la vinosità sono bilanciate da una marcata impronta salina. Il finale si allunga in modo elegante e minerale regalando una persistenza che richiama la frutta secca e il pane tostato. Le sue caratteristiche lo rendono uno Champagne spiccatamente gastronomico e adatto a tutto pasto.

Ambonnay, un piccolo comune adagiato sul versante sud della celebre Montagne de Reims, è un luogo magico per gli appassionati di Champagne. Qui, ogni singolo ettaro di vigna si fregia della prestigiosa menzione Grand Cru e la Maison Soutiran scrive da tre generazioni una storia fatta di artigianalità, rigore e profondo legame con le proprie radici. Fondata nel 1970 da Alain Soutiran, l'azienda è oggi guidata con passione e una visione moderna dalla figlia Valérie Renaux insieme al marito Patrick, che si definiscono con orgoglio "artigiani della vite e del vino". Il segreto della Maison risiede innanzitutto nelle particolarità geologiche di Ambonnay. I vigneti dell'azienda affondano le radici in terreni gessosi unici nel loro genere, ricchissimi di magnesio. Questa specifica impronta del suolo trasferisce ai grappoli non solo una straordinaria energia, ma anche una mineralità inconfondibile, che nel bicchiere si traduce in sfumature

La Vigna

Terreno I terreni sono caratterizzati da una forte presenza di craie champenoise, il tipico gesso calcareo della Champagne, arricchito da argille silicee

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve pint noir e chardonnay

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 6-10 anni

Abbinamento Champagne gastronomico perfetto con cruditè di pesce, formaggi stagionati, preparazioni con funghi

Vinificazione La cuvée è composta prevalentemente da Pinot Noir Grand Cru con una quota di Chardonnay provenienti dai vigneti di Ambonnay. La vendemmia viene effettuata manualmente con accurata selezione delle uve. La fermentazione avviene principalmente in acciaio inox a temperatura controllata, mentre una piccola parte dei vini fermenta in botti di rovere per aumentare complessità e profondità aromatica. La fermentazione malolattica viene svolta integralmente per ottenere maggiore equilibrio e rotondità. Dopo il tiraggio, le bottiglie riposano sui lieviti per circa 4-8 anni prima della sboccatura, sviluppando finezza, cremosità e note evolutive di pasticceria.

Sensazioni Dallo stile intenso e raffinato, sostenuto soprattutto dal Pinot Noir di Ambonnay. Al naso emergono pera cotta, pesca gialla, anice stellato, agrumi maturi e note di brioche appena sfornata. La bocca è ampia, cremosa e avvolgente, con un perlage fine e setoso. Il sorso unisce struttura vinosità e una marcata impronta salina tipica dei grandi terroir gessosi della Champagne. Il finale è lungo, elegante e minerale, con richiami di frutta secca e pane tostato

quasi saline e iodate. In questo terroir baciato dal sole, il Pinot Noir trova il suo habitat d'elezione, regalando vini potenti, strutturati e ricchi di sfumature di piccoli frutti rossi, mentre lo Chardonnay interviene per donare quel tocco di affilata eleganza e freschezza agrumata che completa l'equilibrio. La Maison, inoltre, sceglie deliberatamente di far riposare le proprie cuvée sui lieviti in cantina per un periodo che va dai 5 agli 8 anni. Una scelta coraggiosa e paziente, indispensabile per smussare le spigolature del Pinot Noir e permettere alla complessa struttura del vino di fondersi alla perfezione con le note evolute di pasticceria e brioche.

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