ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Réserve s.a.



La Vigna

Terreno calcareo

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve 62% pinot noir, 26% pinot meunier, 12% chardonnay

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Tutti i tipi di pesce, in particolare salmone e orata, crostacei (gamberetti, scampi, aragosta), carni bianche e pollame

Vinificazione Maturazione: invecchiamento da 2 a 3 anni. Fermentazione: fermentazione malolattica e maturazione in serbatoi di acciaio inossidabile

Sensazioni Dal colore dorato e dalle bollicine fini e leggere, perfettamente distribuite. Questo vino vigoroso nasce dai migliori vitigni dei vigneti della Champagne. Al naso: aromi di frutta golosa e carnosa con note di pasticceria. Il sentore di miele e tostato di questo profumo ricorda il lungo invecchiamento in cantina di questo champagne, che gli ha permesso di sviluppare aromi potenti. Al palato: dimostra grande generosità e sottigliezza ricca di sapori. Il suo assemblaggio di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier gli conferisce un sapore fruttato, tutto in finezza, ammorbidito da un invecchiamento in cantina di oltre due anni.

Complesso e vigoroso

Maison Charles Westler lavora nel nord-est della Francia, dove i terreni calcarei composti da gesso profondo creano un microclima sotterraneo perfetto. Siamo in Champagne, del resto, e questo suolo speciale agisce come un regolatore idrico naturale per le radici della vite. Il clima continentale, freddo e ventilato, spinge le piante a sviluppare grappoli con un corredo acido invidiabile. Un fattore cruciale, questo, per garantire la longevità e la tipica freschezza finale di ogni sorso. Il blend alla base di questa etichetta vede una netta prevalenza di vitigni a bacca nera. Troviamo il 62% di Pinot Noir, che dona struttura, vigore e profondità. Il 26% di Pinot Meunier aggiunge una piacevole rotondità fruttata e immediata. Infine, il 12% di Chardonnay completa l'opera, inserendo quella dose di eleganza e finezza agrumata che slancia l'intera massa. Sia la fermentazione alcolica che la successiva malolattica vengono svolte interamente in serbatoi di acciaio inossidabile. Questa tecnica permette di preservare intatta la vivacità originaria del frutto. Successivamente il vino riposa al buio della cantina per un periodo di affinamento sui lieviti che va dai 2 ai 3 anni, superando ampiamente i minimi previsti dal disciplinare. Nel calice questo Champagne rivela il suo colore dorato lucente e magnetico. Il perlage è composto da bollicine fini, leggere e distribuite in modo impeccabile. Al naso, aromi ricchi di frutta golosa e carnosa, subito seguiti da invitanti note di pasticceria e fragrante crosta di pane. I richiami di miele e nuance tostate testimoniano lo straordinario lavoro svolto dal tempo durante la sosta in cantina. In bocca dimostra una generosità travolgente, bilanciata da una sottigliezza ricca di sfumature saporite. Il sorso è fruttato, sottile e reso incredibilmente morbido dal lungo riposo sui lieviti.

Nel variegato panorama della Champagne, c'è un filo conduttore invisibile che unisce le realtà più interessanti: la capacità di bilanciare la grande tradizione francese con una visione contemporanea e accessibile. Maison Charles Westler, con sede storica nel cuore di Châtillon-sur-Marne, è il perfetto manifesto di questo approccio. La sua filosofia si poggia su tre pilastri tanto semplici quanto assoluti: il rispetto rigoroso per la terra, la valorizzazione del fattore umano e, soprattutto, il valore del tempo. Per Charles Westler, infatti, la vera eleganza non è qualcosa che si può improvvisare, ma un traguardo che si raggiunge solo lasciando ai vini il tempo di evolvere e raccontare la propria storia. Ci troviamo nella celebre Vallée de la Marne, una delle sotto-regioni più affascinanti e caratteristiche di tutta la Champagne. Qui il paesaggio è dominato da dolci colline che seguono il corso del fiume Marna, e la maestria si esprime nella pratica di una viticoltura di precisione. In questa zona i suoli sono ricchi di argilla, marna e sedimenti sabbiosi, una combinazione magica che dona alle uve una naturale rotondità, profumi intensi e un frutto polposo, creando una firma stilistica ben precisa, decisamente diversa rispetto alla vibrante verticalità gessosa di altre aree della denominazione. Per esprimere al meglio questo terroir, Charles Westler punta su una rigorosa selezione enologica che unisce le peculiarità dei diversi vitigni della zona. Sebbene il Pinot Meunier sia storicamente il re incontrastato della Vallée de la Marne grazie alla sua morbidezza e immediatezza, la Maison sa come giocare d'anticipo combinando magistralmente la struttura e il carattere del

Pinot Noir con l'inconfondibile tocco fine ed elegante dello Chardonnay. Ma il vero segreto dei loro assemblaggi è l'uso sapiente dei "vins de réserve", i vini delle annate precedenti. In cantina, la percentuale di queste riserve storiche arriva spesso a toccare il 30-35%. Si tratta di una scelta produttiva ben precisa e costosa, che permette di donare continuità allo stile della Maison, arricchendo ogni cuvée con note evolute, profonde e stratificate, capaci di regalare un'esperienza di beva complessa fin dal primo sorso.

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