ACQUISTATO IL .....

Champagne Extra Brut s.a.



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	100% chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Ideale come aperitivo
Vinificazione	Maturazione: invecchiamento da 2 a 3 anni. Fermentazione: fermentazione alcolica e malolattica effettuate in serbatoi di acciaio inossidabile
Sensazioni	Di colore dorato, con bollicine fini e leggere perfettamente distribuite. Al naso: si percepiscono sentori di agrumi, frutta gialla e fiori bianchi. Al palato: è uno champagne setoso, con un tocco di vivacità all'attacco seguito da aromi di frutta gialla. Il finale è potente, punteggiato da una bella nota amara e da quella freschezza minerale che lo contraddistingue.

Sorso dritto, setoso e di grande carattere

Ci troviamo a Châtillon-sur-Marne, nel cuore della Vallée de la Marne. Questo territorio è famoso per i suoi terreni ricchi di gesso, che funzionano come una vera e propria spugna termica ed idrica per le vigne. Il clima rigido della zona costringe le piante a lottare. Proprio da questa fatica nasce la straordinaria finezza che ritroviamo nel bicchiere. Questo Extra Brut si inserisce nella categoria dei Blanc de Blancs, termine che identifica gli Champagne prodotti usando esclusivamente uve a bacca bianca. Chardonnay in purezza, il nobile vitigno regala al vino una spiccata acidità e una grande eleganza floreale. In cantina i tecnici lavorano con estrema precisione. La fermentazione alcolica e la successiva malolattica avvengono interamente in serbatoi di acciaio inossidabile. Questa scelta serve a preservare intatta la freschezza originaria del frutto. Segue poi un lento affinamento sui lieviti in bottiglia che va dai 2 ai 3 anni. Nel calice il vino si mostra di un colore dorato splendente. Le bollicine sono fini, leggere e distribuite in modo geometricamente perfetto. Al naso si apre un ventaglio aromatico pulito, dove spiccano gli agrumi freschi, la frutta gialla matura e i piccoli fiori bianchi. In bocca, poi, è una vera sorpresa. L'attacco è vivace ma evolve subito in una consistenza setosa e avvolgente. Il finale è potente, lungo e lascia un piacevole ricordo minerale unito a una sottile e rinfrescante nota amara. Questa bottiglia dà il meglio di sé se consumata entro i prossimi 3 o 4 anni. Non è uno Champagne da dimenticare in cantina per decenni, poiché la sua forza risiede proprio nella vibrante freschezza della gioventù. Funziona benissimo con i crudi di mare o con una frittura di pesce.

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 il microclima si rivela ideale per 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