ACQUISTATO IL .....

Champagne Grand Rosé s.a.



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier e 33% Pinot Noir. Il 15% di vino rosso di Champagne completa la miscela.
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Adatto soprattutto per gli aperitivi I crostacei: gamberi al basilico, tartare di salmone I dessert al frutti rossi
Vinificazione	Maturazione: invecchiamento da 2 a 3 anni. Fermentazione e maturazione sulle fecce totali in serbatoi di acciaio inossidabile
Sensazioni	Questo delicato rosé dal colore leggermente salmone, presenta bollicine delicate, fini e persistenti che affascinano lo sguardo. L'effervescenza si manifesta in modo leggero ed elegante. Al naso: il Charles Westler Grand Rosé sprigiona un bouquet raffinato che libera un'ampia gamma di frutti rossi come il ribes, la fragola e il lampone. Si distinguono anche sentori di cannella e vaniglia. Al palato: uno Champagne di carattere, armonioso e con una bella persistenza.

Poesia sensoriale

Tre vitigni iconici che si incontrano in parti perfettamente uguali. Pura poesia sensoriale. Maison Charles Westler interpreta la tradizione champenoise con un assemblaggio che celebra l'equilibrio e l'armonia. Siamo nel nord della Francia, in una regione vitivinicola unica al mondo per clima e composizione del suolo. I terreni calcarei di questa zona trattengono l'umidità e riflettono la luce solare, regalando alle piante le condizioni ideali per sviluppare una spiccata acidità. La durezza del clima continentale, caratterizzato da inverni rigidi, mette a dura prova la vite. Da questa continua sfida della natura nascono uve dotate di un'eleganza e di una freschezza semplicemente impareggiabili. La firma di questa cuvée sta proprio nell'equilibrio "geometrico" dei suoi vitigni. Troviamo infatti il 33% di Chardonnay per la finezza, il 33% di Pinot Meunier per la rotondità del frutto e il 33% di Pinot Noir per dare struttura. A questo blend perfetto viene aggiunto un 15% di vino rosso fermo della Champagne. Proprio questo tocco finale dona alla massa il suo colore caratteristico e quella complessità aromatica aggiuntiva che fa la differenza. Sia la fermentazione alcolica che la successiva malolattica avvengono interamente in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Questa scelta stilistica evita qualsiasi interferenza del legno, mantenendo il profilo del vino nitido e verticale. Successivamente, le bottiglie riposano al buio delle cantine per un periodo di invecchiamento che va dai 2 ai 3 anni. Il risultato cattura lo sguardo fin dal primo istante. Il vino si presenta con una tonalità delicata che ricorda il colore del salmone. Le bollicine sono finissime, leggere e incredibilmente persistenti, capaci di creare un'effervescenza elegante. Avvicinando il naso si è sorpresi dal bouquet raffinato, guidato da un'ampia gamma di piccoli frutti rossi come il ribes, la fragola e il lampone. Sul finale emergono anche calde sfumature speziate di cannella e vaniglia. In bocca si rivela uno Champagne di grande carattere e armonia, caratterizzato da un sorso setoso e da una bellissima persistenza aromatica. In cucina si rivela un calice versatile. Perfetto con un tataki di tonno, può accompagnare anche un petto d'anatra ai frutti di bosco. Da provare, infine, anche con un tagliere di salumi saporiti come il culatello.

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 forza risiede nella sua filosofia produttiva, che unisce tradizione e innovazione in modo rispettoso. 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