ACQUISTATO IL .....

Champagne Roederer Blanc de Blancs 2019 2019

Cremoso e di grande eleganza



Qualcuno lo definisce "luce liquida". Stiamo parlando del Blanc de Blancs di Louis Roederer! La celebre Maison di Reims, fondata nel 1776, ha fatto della ricerca dell'eccellenza la propria ragione di vita. Storicamente legata alla corte imperiale russa, questa cantina vanta un patrimonio unico. La vera forza di Roederer risiede nel possedere direttamente oltre duecento ettari di vigneto. Questo garantisce un controllo meticoloso su ogni singolo grappolo, dalla pianta fino al calice. Ci troviamo nel cuore della Champagne, tra i pregiati villaggi della Côte des Blancs. In questa striscia di terra benedetta, il clima continentale incontra un suolo gessoso davvero speciale. Il gesso profondo assorbe l'acqua come una spugna nei periodi di pioggia, restituendola lentamente durante la calura estiva. Le pietre bianche riflettono inoltre la luce solare verso i grappoli, favorendo una maturazione perfetta. 100% Chardonnay, quello coltivato nei terreni gessosi esprime la massima purezza, regalando grande freschezza, spiccata mineralità ed estrema eleganza. In questo vino l'uva bianca per eccellenza mostra il suo volto più nobile e verticale. Nello specifico le uve provengono principalmente dai rinomati cru di Avize e Cramant. Una parte del mosto fermenta in botte di rovere per donare ampiezza e struttura. Roederer adotta inoltre una pressione leggermente inferiore rispetto agli Champagne tradizionali, attorno alle 4,5 atmosfere anziché le classiche 6. Questo accorgimento crea un perlage cremoso e vellutato. L'affinamento sui lieviti dura ben cinque anni, seguiti da altri sei mesi di riposo dopo la sboccatura. Nel calice si presenta di un colore giallo dorato brillante. La grana delle bollicine è finissima e di rara persistenza. Al naso si apre subito con intense note di agrumi canditi, limone e mela verde. Seguono profumi fragranti di nocciola tostata, fiori bianchi e una spiccata sfumatura gessosa. In bocca l'ingresso è setoso e avvolgente. L'acidità vibrante sostiene un sorso ricco e ritmato. Il finale è lungo, sapido e piacevolmente rinfrescante. Perfetto con le ostriche e i crudi di mare, si sposa bene anche con un filetto di spigola al vapore. Per veri appassionati gourmet, c'è chi è pronto a scommettere anche su un insolito abbinamento con dei tagliolini al tartufo bianco, per pulire il palato con classe ad ogni boccone.

Quando il vino è questione di famiglia, verrebbe da dire. Perché Louis Roederer, una delle più conosciute e apprezzate maison di Champagne, è anche una delle ultime cantine della regione a essere ancora interamente di proprietà della famiglia fondatrice. Le origini dell'azienda risalgono al lontano 1776, ma fu nel 1833 che prese il nome di Louis Roederer, quando ereditò la casa vinicola. L'azienda ha sede a Reims e fin dai suoi albori si è distinta dalle altre maison — che acquistavano uva da commercianti e terzi — puntando tutto sull'acquisizione diretta di vigneti nelle zone più vocate. L'obiettivo era dar vita a grandi vini controllando l'intera filiera, dalla vigna alla bottiglia. Una scelta lungimirante: oggi la maison conta su una proprietà di circa 240 ettari, suddivisi tra le migliori sottozone della Champagne (Montagne de Reims, Côte des Blancs e Vallée de la Marne). Il vino simbolo è senza dubbio l'iconico Cristal, anche se tutti i prodotti della maison si distinguono per una cifra stilistica di eccezionale eleganza. Oggi la Maison Louis Roederer è anche il maggiore produttore della Champagne a condurre i propri vigneti

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 10-15 anni
Abbinamento	Crudi di mare
Vinificazione	Prodotto esclusivamente con uve Chardonnay provenienti dai prestigiosi vigneti Grand Cru di Avize, nella Côte des Blancs, questo Champagne nasce da un'annata 2019 caratterizzata da un'eccellente maturazione delle uve. Una parte del vino viene elaborata in botti di rovere, per conferire maggiore struttura e complessità aromatica. La fermentazione malolattica non viene effettuata, preservando così la naturale freschezza dello Chardonnay. Il tiraggio a bassa pressione favorisce lo sviluppo di un'effervescenza particolarmente delicata e cremosa. Dopo circa 5 anni di affinamento in bottiglia e ulteriori 6 mesi di riposo dopo la sboccatura, lo Champagne raggiunge un perfetto equilibrio tra finezza, intensità e freschezza. Il dosaggio finale è di 7 g/l, nella categoria Brut.
Sensazioni	Giallo dorato intenso e brillante, impreziosito da un perlage finissimo e persistente. Al naso esprime tutta l'eleganza dello Chardonnay, con delicati profumi di fiori bianchi, gelsomino, limone candito e mandorle leggermente tostate, accompagnati da raffinate sfumature minerali e gessose. Al palato è intenso, concentrato e armonioso, con una bollicina cremosa che avvolge il frutto croccante e succoso. Sottili richiami al cioccolato bianco aggiungono complessità, mentre il finale fresco, energico e sapido regala una piacevole persistenza.

secondo i principi dell'agricoltura biodinamica.

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