ACQUISTATO IL .....

Champagne "Paradoxe" Brut Nature s.a.



L'anima anticonformista dello Champagne

Nel cuore della Champagne, a Chavot-Courcourt, nasce uno Champagne che sfida le convenzioni e celebra la purezza del vino. Paradoxe Brut Nature di Chavost è l'espressione di una filosofia produttiva autentica e coraggiosa, guidata dalla visione innovativa dell'enologo Fabian Daviaux. Frutto dell'incontro tra Chardonnay e Pinot Meunier, questo Champagne prende vita da una vinificazione senza solfiti aggiunti e senza dosaggio zuccherino, lasciando che siano le uve e il territorio a raccontare la propria storia. Al naso rivela un bouquet intenso e affascinante, con note di pera matura, crosta di pane e delicati richiami di pasticceria. Al palato conquista per la sua freschezza vibrante, la finezza delle bollicine e una struttura elegante, che accompagna verso un finale lungo, ricco e piacevolmente minerale. Uno Champagne dalla personalità decisa, capace di sorprendere per il suo equilibrio tra energia e raffinatezza. Un'interpretazione libera e contemporanea della Champagne, dedicata a chi ama scoprire il vino nella sua espressione più sincera.

Nell'immaginazione di ogni appassionato, la Champagne si associa a storiche maison dai saloni affrescati, tradizioni secolari. Un'immagine rigorosa, quasi aristocratica. Ma nel cuore della celebre regione vinicola francese c'è una realtà che sta dimostrando come si possa fare un vino eccellente, identitario e contemporaneo partendo da un concetto del tutto diverso: la cooperazione e il ritorno alla natura più pura. Un bel esempio di questa nuova tendenza è senza dubbio rappresentato da Champagne Chavost. Fondata nel 1946 a Chavot-Courcourt, un incantevole villaggio situato nella Côte des Blancs, Chavost è nata come una classica cooperativa di viticoltori. Per decenni i soci hanno semplicemente coltivato i propri vigneti unendo le forze. Ma, con l'arrivo del giovane e lungimirante chef de cave Fabian Daviaux, è scattata una vera e propria rivoluzione. Chavost ha deciso di osare, trasformandosi in una delle pochissime cooperative capaci di abbracciare una filosofia a bassissimo intervento, diventando un punto di riferimento mondiale per gli amanti dello Champagne "naturale". Niente solfiti aggiunti, niente zuccheri aggiunti - tutti i loro Champagne sono rigorosamente Brut Nature - nessun aiuto da enzimi o lieviti selezionati in laboratorio. La fermentazione avviene solo grazie ai lieviti indigeni, presenti naturalmente sulle bucce delle uve raccolte a mano. Non vengono impiegate nemmeno le classiche pratiche di chiarifica prima dell'imbottigliamento. L'obiettivo è semplice ma ambizioso: eliminare ogni filtro tra la terra e il calice, permettendo al terroir di esprimersi senza trucchi. Chapeau!

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Nord
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	60% Chardonnay, 40% Meunier
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	50% in botti e barrique da 4.000 litri, 50% in acciaio a trucchi. Chapeau! Dosaggio: 0 g/L di zucchero aggiunto durante la sboccatura.
Sensazioni	Naso: Aromi intensi di prodotti da forno e pasticceria, pera matura, molto rinfrescante. Palato: Molto delicato e dolce, poi più strutturato e ricco nel finale con leggere note leggermente amare.

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