



ACQUISTATO IL

Yves Jacopin Champagne Brut Réserve Blanc de Blancs 2005

Bollicine d'autore dalla Côte des Blancs



Svinando

Se millesimato è sinonimo di annata eccezionale e Blanc de Blancs di freschezza ed eleganza, che dire del loro matrimonio, che farà meraviglie a tutto pasto o in una serata speciale.

Continua il nostro viaggio in una terra baciata dal successo, spesso legata all'idea di lusso, ma che è prima di tutto una terra agricola: la Champagne. Allontanandosi dalle etichette delle grandi maisons un sottobosco di piccoli produttori, tra cui il propriétaire récoltant Yves Jacopin, anima questa terra. Il suo Brut Réserve prodotto solo con Chardonnay (blanc de blancs) ci regala i profumi classici dello champagne, con quelle note di brioche appena sfornata e crosta di pane fresco che sono il 'marchio di fabbrica' di questo vino. In bocca le bollicine invadono il palato, sono croccanti, supportano l'acidità nervosa e profonda. Vignaioli di Champagne da 3 generazioni la famiglia Jacopin coltiva il vigneto di Vertus dal 1949, quando Pierre Jacopin, il padre di Yves, allora amministratore del vigneto della Louis Roederer e possessore di alcuni appezzamenti di vigna ereditati suo padre, decide di unirsi ad altri vignaioli di Vertus, per elaborare e commercializzare il suo proprio champagne. E' il periodo della crescita e il vigneto si ingrandisce. Nel 1972, Yves riprende la gestione familiare e si stabilisce a Bergères-Les-Vertus, dove oggi il figlio Cedric porta avanti la tradizione di famiglia. Anche lui enologo, si occupa dell'elaborazione e del seguito dei vini provenienti esclusivamente dal vigneto principale e da quello "prestigioso" della Costa dei Blancs.

La Vigna	
Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud-Est, 100 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Champagne Brut
Provenienza	Francia
Uve	100% Chardonnay Premier Cru
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	6-8°
Quando Berlo	Godibile per i prossimi due anni
Abbinamento	Crostacei, piatti a base di pesce
Vinificazione	Fermentazione in tini inox, rifermentazione in bottiglia a 10/12°; dosaggio 7 g/l
Sensazioni	Note agrumate e di brioche, crosta di pane fresco; in bocca la bollicina croccante supporta l'acidità nervosa e profonda

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821