



ACQUISTATO IL

Champagne Gratiot & Cie "N.0" Brut Nature

NV

Gioiello prezioso



Svinando

Gratiot & Cie propone questo interessante Champagne, Almanach N. 0 Brut Nature, frutto di una lavorazione di uve Pinot Meunier per il 77% e Pinot Noir per la parte restante. Pur non essendo un millesimato, la cuvée di base di questo Champagne nasce da un assemblaggio di uve provenienti da un'unica annata, con l'aggiunta di piccole parti di vini di riserva. Tutte le uve provengono dai villaggi di Charly Sur Marne a un'altitudine compresa tra i 100 e i 165 metri sul livello del mare. Vigneti correttamente esposti a Sud, con piante di un'età media di 35 anni. Qui il terreno è tipicamente argilloso-gessoso, con una buona presenza di calcare e sabbia. Vendemmia manuale a settembre, il vino base viene vinificato in vasche di acciaio Inox termoregolate. In questo caso la maggior parte delle basi, circa l'88% dei vini prodotti, subisce fermentazione malolattica, mentre circa il 4% delle basi vengono vinificate in botti di legno. In questo caso la maturazione in bottiglia prosegue per ben 10 anni, sempre in contatto con i propri lieviti, al buio, in posizione orizzontale. Un piccolo gioiello prezioso, prodotto in sole 2.000 bottiglie. Nel calice si presenta di un bel colore giallo dorato, con un perlage finissimo e ininterrotto. Al naso si evidenzia per le ricche note di frutta secca e a bacca gialla, come mela e pesca, con note agrumate e leggeri richiami floreali. Sul finale, poi, si percepiscono gradevoli note di lievito, mandorle e brandy. In bocca è fresco ed elegante, con note fruttate di mela e pesca matura, seguite da sentori agrumati e di frutta secca. Con il passare dei secondi emergono anche leggeri richiami floreali, di gelsomino, e di lievito. Equilibrato e persistente, è uno Champagne per veri appassionati. Senza compromessi né zuccheri ad ammorbidire la beva, questo Champagne è perfetto per una cena elegante a base di pesce. Ottimo con ostriche e aragosta. Quando ci vuole... ci vuole!

La storia di Gratiot & Cie inizia nel 1868. Da allora quattro generazioni si sono già succedute alla sua guida. Oggi è la volta di Rémy, attuale proprietario, entrato prematuramente in azienda dopo la morte del padre avvenuta nell'anno della sua laurea. Il suo obiettivo? Produrre Champagne unici, che riflettano il terroir regionale. E per farlo decide di puntare tutto sul Meunier, vitigno più rappresentativo della Valle della Marna. Oggi Champagne Gratiot & Cie può contare su circa 18 ettari di vigneto nel dipartimento dell'Aisne, suddivisi tra Pinot Meunier, appunto, Chardonnay e Pinot Nero. Gli appezzamenti si trovano in sette villaggi differenti, con Saulchery, Charly-sur-Marne, Villiers-Saint-Denis, Romeny-sur-Marne, Azy-Bonneil ed Essomes-sur-Marne. Nel suo lavoro, Rémy Gratiot può contare sul grande e prezioso supporto di Amélie Pénier, sua moglie dalla primavera del 2012. E' lei che viaggia per il mondo presentando gli champagne della Maison di famiglia. Una vera e propria ambasciatrice del marchio in tutti e cinque i continenti.

La Vigna

Terreno Gessoso, con presenza di argilla, calcare e sabbia.

Esposizione Sud

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Champagne Brut Nature

Provenienza Francia

Uve 77% Pinot Meunier, 23% Pinot Noir

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Si utilizzano vasche in acciaio inox termoregolate. 88% dei vini prodotti con fermentazione malolattica, 4% di vinificazione in botte. Affinamento 10 anni sui lieviti in acciaio inox.

Sensazioni Colore: Giallo Dorato. Naso: Note di frutta secca a bacca gialla quali mela e pesca con note agrumate, leggere note floreali e sul finale gradevoli note di lievito, mandorle e brandy. Palato: Fresco ed elegante, con note fruttate di mela e pesca matura seguite da sentori agrumati e di frutta secca, leggeri sentori floreali di gelsomino, a seguire sentori di lievito, sul finale note di mandorla e brandy. Equilibrato e persistente.

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