



ACQUISTATO IL .....

Champagne J. Clement Brut Millesimé 2018

2018

## Elegante e complesso



*Svinando*

Champagne, passione, lusso e tradizione in un unico calice. E quando lo Champagne in questione è il Brut Millésime 2018 proposto qui da J.Clement, la scelta è sempre quella giusta. Partiamo dall'uvaggio. 70% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero, tutte provenienti dalla Valle della Marna, nel comune di Reuil, tutte raccolte nel corso della vendemmia 2018. In vigneti in questo caso si trovano in bassa collina, a circa 170 metri sul livello del mare. Pianta storiche e ben radicate, con un'età media di circa 40 anni. I grappoli interi vengono raccolti manualmente a metà settembre per essere portati in cantina in piccole cassette e sottoposti a pressatura soffice. Il mosto ottenuto subisce una delicata decantazione a freddo per poi essere avviato a fermentazione alcolica e malolattica, in tini di acciaio inox termoregolati. Dopo la presa di spuma in bottiglia, il vino affina in contatto con i propri lieviti per circa 7 anni prima della sboccatura. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore giallo dorato, con perlage fine e persistente. Al naso, note di frutta matura come pesca, pera e mela cotogna, richiami di burro e di pan brioche. Sul finale leggere note tostate e speziate con una piacevole nota ossidativa. In bocca è fresco e strutturato. Elegante e complesso, di ottima persistenza. Uno Champagne da stappare in più occasioni. Ottimo fin dal momento dell'aperitivo, questo Millésime di Maison J.Clement è il compagno ideale per cene raffinate a base di pesce.

Familiare, piccola e capace di produrre vini di grande qualità. E' questa la carta d'identità di Maison J Clement, fondata negli anni 50 da Martial Clement. A lui subentrò James Clement, il figlio, che iniziò ad affiancare il padre in vigna e in cantina fin dall'età di 14 anni. Oggi le sorti della piccola maison sono affidate a Cécile e Fabien che hanno il compito di sviluppare il mercato internazionale. Oggi J Clement può contare su 9,5 ettari vitati (Chardonnay 20%, Pinot Noir 25%, Pinot Meunier 55%), divisi in 36 parcelle in 4 diversi villaggi o cru.

### La Vigna

**Terreno** Argilloso e Calcareo

**Esposizione** Sud

**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Champagne Brut Nature

**Provenienza** Francia

**Uve** 69% Pinot Meunier, 31% Chardonnay

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Pressatura Soffice, Decantazione a freddo. Fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio inox termoregolati. Filtrazione su filtro sterile. Utilizzo di lieviti selezionati. Affinamento sui lieviti per 7 anni prima della sboccatura.

**Sensazioni** Colore: Giallo Dorato. Naso: Note di frutta matura come pesca, pera e mela cotogna, note burrose e di pan brioche, sul finale leggere note tostate e speziate con una piacevole nota ossidativa. Palato: Fresco e Strutturato, sentori di frutta matura quali pesca, pera e mela, leggere note floreali, sentori burrosi e di pan brioche, sul finale sentori speziati e delicate note ossidative. Elegante e complesso, di ottima persistenza.

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