



ACQUISTATO IL

Champagne Cheurlin Danguin "Cuvée Christiane" Brut NV

Rotondo e seducente



Un Blanc de Noirs della Champagne. Quindi uno spumante, metodo classico, bianco ma prodotto a partire da uve a bacca nera. Cuvée Christiane, di Maison Cheurlin Danguin, nasce da una lavorazione di uve Pinot Noir in larga maggioranza, proveniente da vigneti, situati nell'Aube, a sud della zona di denominazione Champagne, nelle valli dell'Ource, dell'Arce e della Senna. Diverse parcelle, piantate su suoli differenti che conferiscono alle uve caratteri distintivi. Le basi, in questo caso, vengono fatte maturare in botti di quercia, acquisendo maggiore complessità e profondità. Elaborato secondo il metodo tradizionale, la seconda fermentazione e il successivo affinamento sui lieviti avviene in bottiglia. Nel calice si scopre un bel vino caratterizzato da un colore giallo oro brillante, con bollicine fini che formano catenelle ininterrotte. Al naso si scopre un vino dal carattere piacevolmente vinoso e maturo, con aromi distintivi di brioche, mela. Una leggera tostatura, dovuta al passaggio in legno, gli conferisce un tocco di eleganza. In bocca è rotondo e seducente, con dosaggio ben integrato e una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. Ottimo Champagne a tutto pasto. Dagli antipasti di pesce, fino ai secondi, sempre di pesce o di carne bianca.

Celles-sur-Ource è un villaggio che appartiene al dipartimento dell'Aube. Siamo nella Champagne, ovviamente, dove famiglie di viticoltori lavorano i loro appezzamenti con cura e passione da centinaia di anni. E' questo il caso anche della maison Cheurlin-Danguin. Dieci generazioni della famiglia Cheurlin-Danguin coltivano le tradizionali varietà della regione, Pinot Noir, Meunier e Chardonnay. L'azienda venne fondata nel 1757 e da allora poco è cambiato nel modo di condurre vigna e in cantina. Del resto i loro risultati sono lì da vedere. Da oltre due secoli, anno dopo anno, Champagne semplicemente straordinari.

La Vigna

Terreno argilloso calcareo

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Champagne Bianco AOC

Provenienza Francia

Uve Pinot Nero e Chardonnay

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione

Pinot noir e Chardonnay da cui è ottenuto il Brut "Cuvée Christiane" etichettato Cheurlin-Danguin. Uno Champagne che nasce da vini invecchiati in fusti delicati di rovere, per poi riposare sui lieviti in bottiglia per ben sessanta mesi. Cinque lunghi anni, da cui ne scaturisce un Blanc de Noirs raffinato ed elegante, mai scontato e mai banale, capace di rapire i sensi e di regalare emozioni profonde. In particolare in un Dopo Cena ma non solo. Una bollicina come non sempre se ne incontrano: lavorato al cesello, è interpretato a meraviglia nella sua più profonda essenza.

Sensazioni

Paglierino intenso il colore alla vista, con perlage fine, cristallino e persistente. La frutta matura gialla e bianca apre l'ingresso al naso, che poi percepisce i classici rimandi alla panificazione, ai lieviti e alla brioche. Sfumature tostate e mielate completano il quadro olfattivo. La bocca è ampia e fragrante, di buon corpo e complessa, di ottima lunghezza.

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