



ACQUISTATO IL

Champagne Cheurlin Danguin "Origance" Brut 2012

2012

L'eleganza della Champagne



Svinando

Si chiama Origance ed è uno Champagne millesimato, in questo caso vendemmiato 2012, proposto da Maison Cheurlin Danguin. Un vino straordinario, capace di offrire un'esperienza sensoriale sorprendente. Nello specifico si tratta di un Brut, prodotto con il 100% di uve Chardonnay, che riposa per un lungo periodo sui lieviti in bottiglia. La maturazione, infatti, in questo caso dura almeno tre anni, contribuendo alla ricchezza e alla complessità dello Champagne. Durante questo periodo, infatti, il vino subisce una serie di trasformazioni che gli conferiscono i suoi caratteristici profumi e sapori. Nel calice Origance si presenta di un bel giallo dorato, cristallino e dal perlage fine e persistente. Al naso, offre un bouquet ricco e complesso, che richiama la frutta esotica, le zagara, la cera d'api, il burro e i lieviti. In bocca, invece, è ben equilibrato, con un lungo finale di frutta esotica e lievito. Vino di grande piacevolezza e tipicità, questo Champagne Origance 2012 sembra fatto per essere abbinato a delicati crostacei. La freschezza e la sapidità del vino si sposano perfettamente anche con le ostriche. Da provare anche con gamberi al vapore o una fresca tartare di salmone. Perfetto per le occasioni speciali, da stappare rigorosamente in compagnia di amici e parenti.

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	Champagna AOC
Provenienza	Francia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12%vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, menù di pesce
Vinificazione	Riposa per un lungo periodo sui lieviti in bottiglia, come è d'obbligo per tutte le bollicine prodotte secondo il metodo Champenoise, e si racconta proponendo un sorso ricercato e importante. Lo Champagne Brut Millesimato di Cheurlin-Danguin è una bollicina non come le altre, ma ricercata e lavorata al cesello in tutte le sue sfumature. Con la cucina di mare e con i crostacei in particolare, è uno Champagne che vi farà impazzire. Sceglietelo in abbinamento con le linguine con le canocchie, e avrete incontrato la coppia del secolo. Provare per credere.
Sensazioni	Alla vista si presenta di un bel giallo dorato, cristallino e dal perlage fine e persistente. Prezioso il bouquet olfattivo, con i richiami alla frutta esotica e alle zagara che sono seguiti da ricordi di cera d'api e di burro, poi completati dagli immancabili rimandi tipici del metodo classico, collegati alla crosta di pane e ai lieviti. Il sorso è coerente con il naso, equilibrato e stratificato, lungo ed elaborato nel retrogusto.

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