



ACQUISTATO IL .....

Champagne Petit Vallée Brut Premier Cru

2019



## Grande finezza... e un finale gradevolmente vinoso

Da una collaborazione prestigiosa, quella tra Forget-Brimont e la chiantigiana Vallepiciola, nasce il marchio P. Vallée, linea di Champagne pensati per festeggiare il 35esimo compleanno della cantina toscana. Quello presentato qui, Champagne Brut Premier Cru, è prodotto con uve provenienti dalla Montagne de Reims, nel cuore della denominazione. 50% Pinot Noir, 30% Meunier e 20% Chardonnay, le uve provengono da una selezione delle 120 parcelle che compongono i 19 ettari della tenuta. Raccolta (ovviamente) manuale, in cantina le uve vengono lavorate a grappolo intero, quindi con i raspi, e il mosto viene subito avviato a tini di acciaio termoregolati dove ha luogo la fermentazione alcolica, seguita da quella manolattica. La cuvée di base è composta a partire da vini di una singola annata per oltre la metà della massa, a cui sono aggiunti vini di riserva provenienti da ben 8 diverse annate, in percentuali differenti. Dopo l'imbottigliamento e la presa di spuma, il vino affina in contatto con i propri lieviti per ben 30 mesi. Dopo il dosaggio, infine, lo Champagne riposa per altri 6 mesi prima della spedizione. Di colore giallo intenso con venature verdi, le bollicine sono fini e persistenti. Al naso è complesso e intenso con sentori di gesso, fiori bianchi e taglio, tipiche per lo Chardonnay. In bocca è elegante, con note di pain brioche, burro, frutti esotici, agrumi e fiori bianchi. Vino di grande finezza, gode di un finale gradevolmente vinoso. E' uno Champagne che si abbina facilmente a tutto pasto. Eccellente con i frutti di mare, le ostriche e il caviale.

Toscana chiama Francia. O meglio, Chianti chiama Champagne. Nasce così, dall'unione di due belle realtà geograficamente molto distanti tra loro, il progetto di questo Champagne. P. Vallée nasce infatti dalla collaborazione di Forget-Brimont e della cantina Vallepiciola. Una linea di Champagne di grande fascino, pensati per festeggiare il traguardo delle 35 vendemmie per la cantina di Castelnuovo Berardenga, nel senese. Auguri!

### La Vigna

**Terreno** Rocce composite, marnoso, argilloso-calcareo e gesso.

**Esposizione Allevamento** Raccolta manuale

### Densità imp. Il Vino

**Tipologia** Champagne Brut

**Provenienza** Francia

**Uve** 50% Pinot Noir, 30% Meunier, 20% Chardonnay

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Pressatura a grappolo intero, fermentazione alcolica a 17°C e manolattica in tini di acciaio inox termoregolati.

**Sensazioni** Colore cristallino, bollicine fini e persistenti. Ampio e profondo con sottili connotazioni di fiori bianchi, agrumi e frutta bianca. Dritto e persistente, lieve sentori di frutta rossa, pompelmo rosa, fiori bianchi con un finale di frutta candita e pan brioche.

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