



ACQUISTATO IL

Champagne Laherte Frères Blanc de Blancs Brut Nature

Eleganza e raffinatezza



Svinando

Champagne Blanc de Blancs, Brut Nature, di Maison Laherte Frères è un vino di grande eleganza e raffinatezza, prodotto da 100% Chardonnay provenienti dai vigneti di Chavot. Ci troviamo in Côte des Blancs, una regione rinomata per i suoi terreni gessosi, che conferiscono ai vini una mineralità distintiva e una freschezza vibrante. Lo Chardonnay, in particolare, beneficia di un clima continentale temperato, con inverni freddi ed estati calde, ideale per la sua maturazione equilibrata. Per essere Blanc de Blancs, uno Champagne (e uno spumante in generale) deve essere prodotto esclusivamente da uve a bacca bianca, come in questo caso. Questo stile si caratterizza per l'eleganza, la finezza e gli aromi di agrumi, frutta bianca e fiori bianchi. In questo caso, poi, ci troviamo di fronte a un Brut Nature, quindi senza aggiunta di zuccheri dopo la sboccatura, caratterizzandosi per un gusto secco e acidità vivace. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso, rivela un bouquet complesso e affascinante, dominato da note di agrumi, frutta bianca, fiori bianchi e gesso. In bocca, invece, è fresco e vibrante, con una bollicina fine e persistente. La mineralità del terroir si avverte sul finale, che lascia una piacevole sensazione di freschezza e sapidità. Ideale come aperitivo, accompagna antipasti di pesce, primi piatti di pesce e crostacei. Da provare anche con formaggi freschi, piatti speziati o leggermente piccanti.

Maison Laherte Frères, situata a Chavot nella Côteaux Sud d'Epernay, è un'azienda di Champagne rinomata per la sua dedizione alla viticoltura biodinamica e all'alta qualità dei suoi vini. Aurélien Laherte, vignaiolo di talento e figura di riferimento nel panorama del Champagne BIO, ha saputo convertire l'azienda di famiglia, fondata nel 1889, a questa filosofia, unendo tradizione e innovazione. Oggi l'azienda può contare su circa 17 ettari di vigneti, lungo la Marna, a sud di Epernay e nella Côte des Blancs, terroir vocati per la coltivazione di uve Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir. La conversione all'agricoltura biodinamica ha permesso di esaltare la naturalità del terroir e di ottenere uve di altissima qualità. In cantina, si prediligono fermentazioni spontanee, l'utilizzo di botti di rovere e il bâtonnage per esaltare gli aromi dell'uva e raggiungere un equilibrio perfetto tra zuccheri e acidità. Ne risultano vini che si distinguono per purezza, complessità e mineralità. La freschezza vibrante e la struttura elegante sono caratteristiche comuni a tutte le cuvées, che offrono una varietà di sfumature aromatiche e gustative.

Un Blanc de Blancs puro e crudo, in versione Nature, dove l'anima del suolo e il respiro delle vigne sono i costituenti principali, elementi che lo rendono tanto peculiare. Il carattere che rivela è tagliente, molto sapido, giocato sui toni del gesso.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Champagne AOC

Provenienza Champagne

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Un Blanc de Blancs puro e crudo, in versione Nature, dove l'anima del suolo e il respiro delle vigne sono i costituenti principali, elementi che lo rendono tanto peculiare. Il carattere che rivela è tagliente, molto sapido, giocato sui toni del gesso.

Sensazioni

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