



ACQUISTATO IL .....

**Champagne Waris-Larmandier "Particules Crayeuses" Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut**

**Piacevole secchezza e acidità vivace**



*Svinando*

Champagne Grand Cru, Particules Crayeuses, Extra Brut, proposto qui da Maison Waris-Larmandier è un vino di grande intensità e purezza che rappresenta l'essenza della Côte des Blancs. E' prodotto con uve 100% Chardonnay provenienti da vigneti classificati Grand Cru che si trovano nei comuni di Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Mesnil-sur-Oger. La Côte des Blancs, questo è bene ricordarlo, è una regione rinomata per i suoi terreni gessosi, che conferiscono ai vini una mineralità distintiva. Le uve Chardonnay che compongono questo Champagne, inoltre, beneficiano di un clima fresco e temperato, ideale per la loro maturazione lenta e uniforme. Il suo dosaggio, inferiore a 6 grammi per litro, lo classifica come Extra Brut, caratterizzandosi per una piacevole secchezza e un'acidità vivace. Nel calice Champagne Grand Cru Particules Crayeuses Extra Brut si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso, rivela un bouquet complesso e affascinante, dominato da note di agrumi, frutta bianca, fiori di campo e gesso. In bocca, invece, è fresco e vibrante, con una bollicina fine e persistente. La mineralità del terroir si avverte sul finale e lascia una piacevole sensazione di freschezza e sapidità. Vino super versatile, si abbina perfettamente ad antipasti di pesce, crostacei, primi piatti di pesce e formaggi freschi. La sua freschezza e mineralità, però, lo rendono ottimo anche in abbinamento per piatti speziati o piccanti. Un'etichetta da non lasciarsi sfuggire, se siamo amanti dei vini eleganti, minerali e complessi.

Figli che interpretano, cambiandolo radicalmente, il lavoro dei genitori. È questo il caso della cantina Waris-Larmandier. Ci troviamo ad Avize, in un Domaine fondato nel 1989 da Marie-Hélène e Vincent Waris. Dal 2000, con la prematura scomparsa del marito, è Marie-Hélène a trasferire l'amore per la terra e per il vino ai tre figli: Jean-Philippe, Pierre-Louis e Inès, la sesta generazione di viticoltori di casa. Le nuove generazioni hanno il compito di modernizzare l'azienda, introducendo in campagna e in cantina nuove pratiche. Si è così passati alla biodinamica, un modo tutto nuovo di sentire e custodire la vigna. Gli Champagne "di casa" si caratterizzano per uno stile fortemente identitario.

**La Vigna**

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

**Il Vino**

**Tipologia** Champagne AOC  
**Provenienza** Champagne  
**Uve** Chardonnay 100%

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Da parcelle di Chouilly, Cramant, Avize, Oger, e Mesnil-sur-Oger, ecco lo Champagne che più degli altri racconta l'anima di questa Maison, nella cuvée della Côte des Blancs, presentata in versione super secca, con affinamento il legno. Toni iodati, lemongrass e gesso, Champagne tattile e puro.

**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