ACQUISTATO IL .....

Champagne J. Clement Brut Reserve



La Cuvée Réserve di J Clement nasce da un sapiente taglio Champenoise che comprende tutte le uve ammesse dal disciplinare. Nello specifico a un 50% di Meunier si aggiunge un 40% di Pinot Noir e giusto una punta di Chardonnay. Il risultato è un vino di grande complessità che affina per lungo tempo sui lieviti in bottiglia. Ne deriva uno Champagne estremamente piacevole ma soprattutto perfetto compagno di diverse preparazioni. Un vero vino a tutto pasto, pur con le bollicine, da proporre magari in occasione di una bella cena di pesce tra amici.

Familiare, piccola e capace di produrre vini di grande qualità. E' questa la carta d'identità di Maison J Clement, fondata negli anni 50 da Martial Clement. A lui subentò James Clement, il figlio, che iniziò ad affiancare il padre in vigna e in cantina fin dall'età di 14 anni. Oggi le sorti della piccola maison sono affidate a Cécile e Fabien che hanno il compito di sviluppare il mercato internazionale. Oggi J Clement può contare su 9,5 ettari vitati (Chardonnay 20% , Pinot Noir 25%, Pinot Meunier 55%), divisi in 36 parcelle in 4 diversi villaggi o cru.

La Vigna

Terreno	Base gessosa, uno strato argilloso-calcareo copre questa base. Richessa nei principi minerali.
Esposizione	Nord est altitudine min 66 m et max 254m
Allevamento	Taille Cordon
Densità imp.	8000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Champagne Brut Blanc De Blancs
Provenienza	Francia
Uve	40% Pinot noir 10% Chardonnay 50% Pinot Meunier
Gradazione	12%
Temp. Servizio Quando Berlo	2 anni
Abbinamento	Piatto di salsa accompagnato da piccole verdure
Vinificazione	Fermentazione alcolica e fermentazionemalolattica inserbatoi de acciaio inox.
Sensazioni	Il suo vestito è di colore "giallo dorato", il naso è pieno di fiori, che esprime frutta matura. Al palato è morbido e rotondo, ben equilibrato con note di mela cotogna e tostato sul finale.

© 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