ACQUISTATO IL .....

Champagne Romain Tribaut Brut Pur Meunier 2016

La purezza del Pinot Meunier

Se solo fino a qualche anno fa gli Champagne prodotti da Meunier in purezza erano un'assoluta rarità, oggi sempre più maison puntano su questo vitigno per dar vita a delle Cuvée di grande pregio. Rispetto al Pinot Noir, nobile protagonista di tanti Champagne blasonati, il Meunier dà vita a vini un po' meno strutturati e impegnativi. Gioca tutto sulle note fruttate e floreali che, ben enfatizzate dalla permanenza sui lieviti, dà vita a Champagne di assoluta piacevolezza. Nella lavorazione dei vini base, Romain Tribaut usa anche una parte di botti che aggiunge complessità, e profondità, al risultato finale. Da provare!

Una piccola azienda familiare, come ce ne sono tante nella regione della Champagne. Una passione sincera per il vino che si tramanda inalterata di generazione in generazione. Nel caso questa maison, il fondatore, Roger Tribaut, inizia la sua avventura negli anni Trenta, mettendo a dimora il suo primo vigneto e forte della sua esperienza maturata nella maison Lanson. Proseguono l'impresa i suoi due figli, Michel e Jean, che consolidano il vigneto di famiglia, passandolo a loro volta alla terza generazione, attualmente in forze in azienda. A questi ultimi, infine, va riconosciuto il merito di aver creduto nel lavoro dei genitori e del nonno, dando vita, nel 2015, a un nuovo progetto e alla creazione dei vini attualmente in commercio.

La Vigna

Terreno Base gessosa, uno strato argilloso-calcareo coprequesta base.Ricchezza nei principi minerali.

Esposizione Esposizione Nord Est e altitudine 180m

Allevamento Taille cordon

Densità imp. 8000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 100 % Pinot Meunier

Gradazione 12%

Temp. Servizio

Quando Berlo 3 anni

Abbinamento Foie gras in padella

Vinificazione 2/3 Vinificato in botti di rovere e invecchiato in queste stesse botti per 10 mesi, essendo già stato usato da 1 a 2 anni dai nostri colleghi borgognoni di Meursault, Puligny Montrachet e Chassagne Montrachet), 1/3 vinificato e affinato in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Miscelazione di vini con questi 2 metodi di vinificazione, mantenendo tutte le proporzioni. Fermentazione malolattica.

Sensazioni Diritta e fruttata, questa cuvée ben fusa è perfettamente bilanciata tra rotondità e freschezza.

© 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