



ACQUISTATO IL

Champagne Albert Le Comte Grande Reserve

2017



Pinot Noir e Chardonnay per il più amato tra gli Champagne

La magia dello Champagne si rinnova, anno dopo anno, sulle dolci colline che segnano il confine settentrionale della zona di mondo dove si può coltivare uva con un certo successo. Più a Nord fa troppo freddo e le vendemmie sono sempre più difficoltose. Ma qui, a Sud di Parigi, nascono i vini più buoni e invidiati al mondo. Bollicine eleganti che rappresentano un modello per il mondo intero. Ne è un bel esempio questo Champagne Brut Grand Reserve di Albert Le Comte, prodotto in prevalenza con uve Pinot Nero e Chardonnay, naturalmente raccolte a mano. Occorrono oltre 30 mesi di maturazione sui lieviti perché la prima bottiglia sia considerata pronta. Un'attesa che viene ampiamente ripagata dalla qualità della beva. Colore giallo oro, ha un perlage fine e persistente. Al naso rivela un bouquet piacevolissimo che ricorda soprattutto la frutta gialla. In bocca, invece, si dimostra raffinato e minerale. Un bel calice per mille occasioni.

Albert è il nome del nonno di uno dei fondatori della maison situata nella parte più meridionale della regione della Champagne, la cosiddetta Côte des Bar, o Aube. Fabrice Goux ricorda ancora le belle estati passate con il nonno tra quelle vigne, assaggiando i prodotti di piccoli artigiani. Esperienze, quelle, che lo hanno fatto innamorare dello Champagne e hanno pesantemente influenzato tutta la sua vita, tanto da spingerlo, anni dopo, a entrare nel business del vino per lavoro. Esperto di mercati internazionali, oggi ricopre il ruolo di brand manager della maison che gestisce con passione con la collaborazione di Daniela Libero, imprenditrice di Courmayeur e francofila, anche lei da sempre innamorata della cultura dello Champagne. Negli anni l'azienda ha dato vita a ottimi prodotti, tutti contraddistinti da una cifra stilistica ben riconoscibile. Piccoli capolavori fatti per esaltare i piaceri della vita con un tocco di fine effervescenza.

La Vigna	
Terreno	Argiloso Calcreo
Esposizione	Nord - Ovest, 500m s.l.m.
Allevamento	Metodo guyot
Densità imp.	4000 Ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Champagne Brut Blanc De Blancs
Provenienza	Francia
Uve	70 % Pinot Noir e 30% Chardonnay
Gradazione	12%
Temp. Servizio Quando Berlo	2 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, questa bollicina è ideale in abbinamento con antipasti, piatti a base di pesce e carni bianche.
Vinificazione	Metodo Classico Champagne AOC
Sensazioni	Lo Champagne Brut Grande Reserve di Albert Le Comte è caratterizzato da equilibrio perfetto, un colore giallo oro chiaro e da un perlage fine e persistente. Al naso si apre con un bouquet gradevolmente fresco di frutta gialla. Al palato risulta raffinato, minerale e delicato.

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