



ACQUISTATO IL

Champagne Cheurlin Danguin "Carte Noir"

2018

Il più tradizionale taglio della Champagne



Il taglio è quello tipico di molti Champagne: 70% di Pinot Noir e 30% di Chardonnay. Un giusto mix che rende il vino finale ricco e strutturato, grazie al Pinot, ma anche elegante e cremoso alla degustazione, grazie allo Chardonnay. E come i migliori Champagne in commercio, anche questo Carte Noir difficilmente delude chi lo sceglie per la sua serata speciale. Un bel vino che affascina grazie al suo ricco perlage che sale senza sosta del fondo del calice, formando catenelle ininterrotte. Al naso rivela note di frutta fresca e di agrumi. La cosa che stupisce di più, però, è la fragranza del suo lievito che si esprime con note di crosta di pane e pasticceria. In bocca è gradevolmente fresco, ben sostenuto da una acidità presente ma non invadente, e particolarmente beverino. Un vino che accompagna tranquillamente tutto il pasto, anche se a base di carni bianche.

Celles-sur-Ource è un villaggio che appartiene al dipartimento dell'Aube. Siamo nella Champagne, ovviamente, dove famiglie di viticoltori lavorano i loro appezzamenti con cura e passione da centinaia di anni. E' questo il caso anche della maison Cheurlin-Danguin. Dieci generazioni della famiglia Cheurlin-Danguin coltivano le tradizionali varietà della regione, Pinot Noir, Meunier e Chardonnay. L'azienda venne fondata nel 1757 e da allora poco è cambiato nel modo di condurre vigna e in cantina. Del resto i loro risultati sono lì da vedere. Da oltre due secoli, anno dopo anno, Champagne semplicemente straordinari.

La Vigna	
Terreno	Argiloso Calcareo
Esposizione	Nord - Ovest, 300 s.l.m
Allevamento	Potatura Guyot
Densità imp.	4000 Ceppi per Ettaro
Il Vino	
Tipologia	Champagne Brut Blanc De Blancs
Provenienza	Francia
Uve	Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Gradazione	12%
Temp. Servizio Quando Berlo	Entro 3 Anni
Abbinamento	Ideale durante gli aperitivi, è ottimo per accompagnare una tartare di tonno e pesce spada.
Vinificazione	Metodo Classico detto metodo Champenois
Sensazioni	Alla vista è da una bella luce giallo paglierino e cristallina, con perlage fine e persistente. Al naso è aromatico e gradevole, leggermente agrumato e caratterizzato da eleganti richiami ai lieviti e alla pasticceria. La bocca è leggera e fresca, scorrevole, fragrante e di lunga persistenza.

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