ACQUISTATO IL .....

Champagne Aùthentique Brut



La complessità… deriva dall'assemblaggio

L'assemblaggio in questo caso è importante. In questo Brut Authentique di Pierre Gobillard si trova, infatti, il 30% di uve Chardonnay, il 30% di Pinot Noir e il 40% di Meunier, tutti provenienti da vigneti classificato Premier Cru e tutti della vendemmia 2009. A loro si unisce, come da pratica comune in Champagne, una piccola percentuale di vini di riserva, proveniente da vendemmie precedenti. Un taglio complesso, dunque, con tutte le uve base dello Champagne, ognuna responsabile di una parte del gusto finale. E una maggiore profondità e complessità, garantita da vini più vecchi che sono stati gelosamente custoditi in cantina per mesi proprio a questo scopo. Fermentazione in acciaio, poi conversione malolattica, e 24 mesi sui lieviti fanno il resto. Colore giallo dorato, il perlage è abbondante ma non eccessivo e le bollicine sono ben integrate nel vino. Al naso, si rivela rotondo e maturo, con aromi di frutta secca e un tocco di miele. In bocca, invece, è ricco di corpo, con sentori vivaci e netti che richiamano le stesse sensazioni percepite all'olfatto. Un vino buono subito ma che non disdegna di rimanere ancora qualche anno in cantina ad attendere l'occasione giusta. Quella in cui il menù di pesce esalta un giorno di festa.

C'è lo Champagne e ci sono i Premier Cru. Sempre Champagne, ovviamente, ma provenienti da villaggi classificati in questo modo per la qualit… delle uve che vi si producono e, di conseguenza, per i vini che vi si ottengono. Pierre Gobillard ha vigneti esclusivamente a Hautvillers, la famosa cittadina che vide Dom Perignon tra i suoi concittadini più illustri e dove si trova la famosa abbazia, meta di pellegrinaggio per milioni di appassionati. Insomma, non proprio un posto qualunque. Herv‚ Gobillard rappresenta oggi la terza generazione di vigneron di questa piccola azienda. Azienda famigliare, la sua fondazione risale agli inizi del secolo scorso per mano di Herv‚ Gervais Gobillard. Nel corso degli anni, senza dimenticare la tradizione, la piccola maison ha saputo affermarsi nel mondo, dando vita a vini caratterizzati da una cifra stilistica inconfondibile.

La Vigna

Terreno	Calcareo/argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Alberello
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Champagne Blanc De Blancs
Provenienza	Francia
Uve	30% chardonnay, 30 % pinot noir e 40 % pinot menuier
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Assemblaggio: 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 40% Pinot Meunier, tutti della vendemmia 2009 uniti ad una percentuale di vini di riserva di vendemmie precedenti. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La vinificazione viene effettuata con l?utilizzo della fermentazione malolattica. 24 mesi di soggiorno sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo il d,gorgement.
Sensazioni	Il Perlage è sottile e persistente. La vivace effervescenza mantiene un bel flusso di bollicine. Il colore giallo dorato. Al naso è elegante e maturo agrumato, con sentori di liquirizia e legno di sandalo. In bocca è rotondo e rivela sentori di miele e frutta secca.

© 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