



ACQUISTATO IL

Crémant de Bourgogne AOP Prestige Brut

Bollicina di Borgogna



La Vigna

Terreno Suoli vari: calcare e marna sulle Côtes de Nuits, de Beaune e Côte Chalonnaise e granito nella sud di borgogna

Esposizione Sud Est

Allevamento guyot

Densità imp. 5

Il Vino

Tipologia Spumante Metodo Classico Brut AOP

Provenienza Francia

Uve 50%Chardonnay,30%Pinot Noir, 15% Gamay, 5%Aligoté

Gradazione 11,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto

Vinificazione I vini di base di questo Crémant de Bourgogne sono essenzialmente dalle Côtes e Hautes Côtes de Beaune e Nuits così come la Côte Chalonnaise. Vinificazione: Metodo Classico. L'uva viene pressata non appena arriva in cantina con presse pneumatiche. La fermentazione alcolica viene effettuata in tini in acciaio inox termoregolati a 18°C. Viene poi fatto l'assemblaggio. Poi subiscono una seconda fermentazione in bottiglia per un periodo di invecchiamento di minimo 18 mesi ("Sur Lattes") fino a 36 mesi prima di essere messo in gyro-palette e sboccato.

Sensazioni Colore oro bianco, evidenziato da un filo di bolle fini. Naso: aromi di fiori bianchi, fiori d'arancio e brioche fresca brioche fresca, fresca ed elegante. Sapore: L'acidità permette un buon equilibrio in bocca tra la potenza aromatica e la delicatezza

del effervescenza.

Non è uno Champagne. Ma davvero poco ci manca. Perché in questo caso stiamo parlando di una bottiglia che appartiene alla denominazione Crémant de Bourgogne. Nata nel 1975, questa denominazione si estende su un territorio vasto che comprende tutta la Borgogna, da Chablis, fino a Beaujolais, passando per la Côte de Nuits e la Côte de Beaune. Territori mitici dove le uve maturano in condizioni ideali, affondando le proprie radici in suoli unici per complessità, e dove la maestria dei produttori permettono di elaborare bollicine di estrema finezza, ricche ed eleganti. La Maison du Crémant, in particolare, propone questa cuvée di Chardonnay al 50%, con Pinot Nero per il 30%, Gamay e Aligoté. L'uva viene pressata non appena arriva in cantina e la fermentazione alcolica viene effettuata in tini in acciaio inox termoregolati. Quindi, dopo l'assemblaggio, la seconda fermentazione avviene in bottiglia, per un periodo di tempo compreso tra i 18 e i 36 mesi. Ne deriva uno spumante caratterizzato da un bel colore oro chiaro, reso più brillante da fitte catenelle di bolle fini. Al naso si apprezzano aromi di fiori bianchi, fiori d'arancio e brioche. In bocca, l'acidità è ideale e garantisce un perfetto equilibrio del vino. Da stappare, ben freddo, per accompagnare un risotto o un pesce alla griglia.

La presenza della famiglia Moingeon in Borgogna è menzionata fin dal 15esimo secolo. E chissà se Jean Moingeon, nato nel 1415 e di professione aratore, avrebbe mai potuto immaginare che tra i suoi 1500 discendenti, due fratelli avrebbero dato vita, nel XIX secolo, a una delle più prestigiose case di Borgogna, La Maison du Crémant. La storia è curiosa. Tutto nasce, infatti, da due matrimoni atipici, poiché i fratelli François e Albert Moingeon, viticoltori a Pommard, si sposarono rispettivamente con le due sorelle, Louise e Berthe. Nel 1895 si stabilirono a Nuits-Saint-Georges e insieme diedero vita alla propria attività. I due fratelli rimasero a capo de La Maison du Crémant fino al 1922, quando in azienda arrivò Pierre Moingeon, unico figlio di Albert, a cui si affiancò Pierre Barbier, genero di François. Quest'ultimo, in particolare, grazie alla sua formazione come ingegnere, ha registrato numerosi brevetti che hanno contribuito all'evoluzione del metodo classico. A partire da una particolare console automatica che è l'antenata del moderno giropallet.