



ACQUISTATO IL

"Le Haut Bétivard" Champagne Brut

Sempre al centro dell'attenzione



Svinando

Le Haut Bétivard è uno Champagne super interessante. Nasce da una accurata selezione di uve Pinot Noir, in purezza, provenienti dal villaggio di Damery nel dipartimento della Marna. Qui i suoli ricchi di limo, sabbia e calcare, permettono al più capriccioso dei vitigni della Champagne di giungere a perfetta maturazione e di dar vita a vini ricchi di personalità. Per la vinificazione, gli enologi di MG HEUCQ utilizzano solo tonneaux di rovere, aggiungendo complessità a una materia prima di partenza già molto interessante. Dopo l'assemblaggio, il vino viene imbottigliato per dare inizio alla successiva fase di spumantizzazione in bottiglia. Occorrono circa 36 mesi per raggiungere la giusta complessità. Una lunga attesa che si ripaga fin dal primo sorso, quando si scopre uno Champagne elegante e di carattere. Un vino perfetto non solo per accompagnare le classiche cene a base di pesce. Grazie alla sua struttura, infatti, questo Champagne è in grado di reggere tranquillamente il confronto anche con secondi piatti a base di carne o con salumi e formaggi. Uno Champagne pensato per essere sempre al centro dell'attenzione.

Una bella storia di Champagne. Intesa come area geografica. Quella di MG HEUCQ è una bella storia di una famiglia, e di una grande passione per il proprio lavoro e per il proprio territorio. Il lungo percorso inizia con i nonni degli attuali proprietari, Robert e Paulette. Grazie a dei terreni ricevuti in eredità, iniziano a lavorare le vigne con coraggio, investendo tutti i loro risparmi per allargare i confini della propria attività. Come tanti piccoli produttori della Champagne, poi, si affidano alla cooperativa per iniziare a vendere il proprio vino. Nel 1979 subentra una nuova generazione, rappresentata da François e Véronique, che ereditano parte della fattoria, proseguendo il lavoro iniziato dai genitori ma soprattutto guidando la conversione: da semplici produttori di uva da conferire alla cooperativa, a "récoltant-manipulant", ossia a produttori di vino in proprio. E si arriva così al 2019, quando è il turno di Guillaume e Mélody di ricevere "in dote" i 5 ettari di vigneto e, con la passione tipica dei giovani, a iniziare il proprio percorso, nel rispetto di ciò che è stato fatto fino a questo punto ma con la voglia di innovare e dar vita a nuovi progetti. A partire dalla creazione del nuovo marchio MG HEUCQ. Ma le belle sorprese, siamo certi, non termineranno qui.

La Vigna

Terreno Sabbioso calcareo

Esposizione Nord Est

Allevamento Taille Cordon

Densità imp. 8000

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 100% PINOT NOIR

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Fine pasto

Vinificazione Vinificazione in Tonneaux da selezionate parcelle

Sensazioni Con un bel colore dorato e aromi intensi e prevalentemente fruttati, questo champagne molto fresco si presta magnificamente a tutti i vostri aperitivi e cocktail.

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. ISCR.

customer.service@svinando.com - 011-19467821