



ACQUISTATO IL

"Les Goisses" Champagne Brut Chardonnay



Svinando

Freschezza e mineralità

Se siamo alla ricerca di un favoloso Champagne, 100% Chardonnay, con carattere e personalità, l'abbiamo trovato. Questo interessante Blanc de Blancs proposto da MG HEUCQ nasce da una accurata selezione di uve provenienti dall'area di Fleury-là-rivière, nel dipartimento della Marna, dove i suoli sono ricchi di argilla e calcare e dove lo Chardonnay ha la possibilità di giungere a perfetta maturazione, grazie ad esposizioni ideali. Altra particolarità di questo interessante Brut proposto da MG HEUCQ è che la vinificazione dei vini base avviene al 100% in tonneaux di rovere, "sur lie", in grado di donare al vino una bella complessità e profondità di profumi. La delicata fase di maturazione in bottiglia, poi, prosegue per ben 60 mesi. Cinque anni di attesa che si ripagano fin dal primo sorso, quando si scopre un vino di bella complessità, capace però di sorprendere ancora con una notevole freschezza e mineralità.

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 dare 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	Calcare argilloso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	TAILLE CORDON ET VALLEE DE LA MARNE
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Champagne Brut
Provenienza	Francia
Uve	100 % CHARDONNAY
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vinificazione in Tonneaux
Sensazioni	Freschezza e mineralità

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