



ACQUISTATO IL

Crémant de Bourgogne Blanc des Blancs

NV

Elegante Crémant



I veri appassionati non si fermano alla denominazione. Come in questo caso. Una bollicina francese di qualità, ma non uno Champagne. Si tratta invece di un elegante Crémant de Bourgogne proposto da uno dei più noti produttori della regione, André Delorme. In etichetta si legge la menzione Blanc de Blancs, utilizzata per tutti gli spumanti bianchi, prodotti a partire da sole uve a bacca bianca. In questo caso si tratta di un 100% Chardonnay, proveniente dai vigneti aziendali che si trovano nel cuore della Borgogna. Lavorazione super soft dei mosti per produrre i vini di base, in questo caso si arriva fino a far svolgere interamente la fermentazione malolattica, per aggiungere complessità e grassezza. La fermentazione secondaria, in bottiglia, secondo il metodo tradizionale, si prolunga con circa 18 mesi di affinamento sui lieviti, al riparo delle belle cantine della proprietà, dove la temperatura rimane costante per tutto l'anno. Nel bicchiere questo Blanc de Blancs ha un bel colore brillante, con note intense e persistenti di fiori bianchi. In bocca, invece, si ritrovano sentori di frutta dolce, come pesche e pere, ben equilibrate da una naturale freschezza. Ottimo con crudi di pesce, molluschi e crostacei.

Maison André Delorme appartiene al grande gruppo degli storici produttori della Côte Chalonnaise. La storia del marchio inizia durante la seconda guerra mondiale quando, a causa del suo fermento, André Delorme lasciò il fronte per fare ritorno a Rully. Era il 1942, e André Delorme fonda la sua azienda, iniziando di fatto un percorso di crescita che prosegue ancora ai giorni nostri. Oggi la Maison possiede appezzamenti in diversi villaggi della Borgogna, da Rully, a Givry, a Mercurey, da Bouzeron a Montagny, coprendo più di 20 denominazioni. Il centro produttivo, però, si trova a Rully, nel cuore dell'omonima denominazione della Côte Chalonnaise. Particolarmente apprezzati dagli appassionati di mezzo mondo sono soprattutto i suoi spumanti, i nobili Crémant de Bourgogne, vini di grande finezza e caratterizzati da una cifra stilistica inconfondibile.

La Vigna

Terreno Medio impasto

Esposizione Sud

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Spumante Metodo Classico Brut DOC

Provenienza Francia

Uve Chardonnay

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Prodotto con il metodo tradizionale. Quando arrivano le vendemmie, spremiamo le uve lentamente usando i nostri torchi pneumatici. Solo i primi torchi vengono utilizzati per produrre i nostri vini. La fermentazione malolattica avviene nei nostri tini 100% inox. La fermentazione secondaria, in bottiglia (secondo il metodo tradizionale), viene effettuata con l'aggiunta di lieviti e zucchero. Seguono 18 mesi di affinamento sui lieviti nelle nostre cantine a temperatura controllata

Sensazioni Questo Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs ha un bel colore bianco con riflessi brillanti. Al naso rivela note di fiori bianchi. In bocca sentori di pesche e pere producono un indiscusso tocco di freschezza.

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