ACQUISTATO IL .....

Crémant de Bourgogne Brut Blanc des Noirs



Maturato per 18 mesi in bottiglia

La regione di provenienza è quella giusta. Siamo nel Nord della Borgogna, dove il Pinot Noir, che in questo caso viene vinificato in purezza, è alla base di alcuni dei vini più straordinari del mondo. In questo caso specifico ci troviamo al cospetto di un raffinato Crémant de Bourgogne, Blanc des Noir e Brut, proposto da una delle firme più autorevoli della regione, André Delorme. Lavorazione super accurata delle uve di partenza, questo spumante matura per non meno di 18 mesi in bottiglia prima di essere sboccato, o degorgiato, come amano dire i puristi, ed essere messo in commercio. Nel bicchiere si scopre un vino caratterizzato da un fine perlage che sale ininterrottamente verso la superficie, rendendo il suo colore ancora più brillante. Al naso si scopre un vino molto espressivo, con sottili note di frutta rossa e richiami di canditi. In bocca, invece, colpisce per il perfetto equilibrio di tutte le sue componenti. Tra frutta fresca e crosta di pane, questo spumante sa sempre come colpire la nostra fantasia. Per una merenda gustosa, si accompagna anche a una semplice fetta di salame buono. Ma in tavola richiede un abbinamento giusto. Delicato ma non troppo, che siano pesci o carni bianche.

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 ferimento, 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	Misto impasto
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOC
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Nero
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Il colore dorato di questo Crémant è un cipria-rosa antico. Il suo naso molto espressivo ricorda i canditi. Note di frutta bianca e secca si sviluppano man mano che raggiunge le papille gustative. Il finale è arrotondato e generoso

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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821