



ACQUISTATO IL

Crémant de Bourgogne Extra Brut

Un fantastico metodo classico



Lo Champagne, si sa, è un simbolo. Rappresenta il lusso e l'ostentazione. La bollicina che si stappa nelle grandi occasioni, quando c'è da festeggiare per qualche avvenimento importante. Ma gli appassionati di bolle francesi sanno bene che non è sempre necessario scegliere uno Champagne per godere comunque di un fantastico metodo classico. Una buona alternativa, per esempio, è rappresentata dal Crémant de Bourgogne, metodo classico prodotto appena poco più a Sud, con le stesse uve e la stessa cura per il dettaglio. Ne è un bel esempio questo Zero Dosage di André Delorme, figlio di una lunga maturazione in bottiglia che viene proposto al naturale, senza alcuna aggiunta di zuccheri a fine lavorazione. Ne deriva una bollicina estremamente fresca e godibile che unisce la morbidezza della frutta bianca con l'eleganza di una bella mineralità. Uno spumante perfettamente bilanciato che può accompagnare piatti gustosi a base di pesce. Da provare, per esempio, con un buon pesce al forno cotto sotto sale.

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 Ovest

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Spumante Metodo Classico Nature / Pas Dosé

Provenienza Francia

Uve Chardonnay, Pinot Nero

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione

Sensazioni Una bocca piena e fresca, che unisce la morbidezza della frutta bianca con l'eleganza di una bella mineralità. Perfettamente bilanciato.

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