



ACQUISTATO IL

Champagne Baron Fuenté Rosé "Dolorès" Brut

Quel tocco di eleganza



Svinando

Questo Champagne Rosé nasce dall'amore di Dolorès Fuenté per questa tipologia. Una vera e propria esplosione di carisma e gioia che viene elaborato da Baron-Fuenté a partire dal 60% di uve Chardonnay a cui si aggiungono Meunier e Pinot Noir in parti uguali, queste ultime vinificate in rosso. Dopo la trasformazione del vino base e l'imbottigliamento, questo Champagne matura in bottiglia in contatto con i suoi lieviti per circa 5 anni, fino a raggiungere la giusta complessità. Dopo la sboccatura, il dosaggio aggiunto è di 8 grammi di zucchero per litro. Il che rende questo spumante piacevolmente secco ma non estremo. Nel calice si presenta di un bel colore rosa vivo, con riflessi rame e bolle fini. Il bouquet è ricco e intenso. Richiama i piccoli frutti rossi e neri, la pasticceria e in particolare i biscotti al burro. In bocca, invece, è soprattutto fruttato e vivace. Il Rosé Dolorès si apprezza al meglio come aperitivo, fresco e leggero, in una bella giornata di sole. E' perfetto anche per accompagnare dolci semplici, come crostate di frutta rossa o una macedonia di frutta. Porta con sé quel tocco di eleganza che piace davvero a tutti.

Nella home page del sito della Baron-Fuenté si legge: "Il nostro obiettivo non è altro che l'eccellenza... Per la famiglia Baron-Fuenté, l'eccellenza non è solo un valore, fa parte del nostro spirito". Del resto sarebbe difficile immaginare qualcosa di diverso, dato che quella che conduce l'azienda oggi è la stessa famiglia che possiede i vigneti di Charly-sur-Marne fin dal XVII secolo. Gli appezzamenti si trovano sulle meravigliose colline della Valle della Marna, a Ovest della regione vinicola dello Champagne. La storia della Maison Baron-Fuenté, però, inizia ufficialmente solo nel 1962, quando Gabriel Baron e Dolorès Fuenté ricevono 1 ettaro di viti dal padre di Gabriel come regalo di nozze. Nel 1983, poi, i figli di Dolorès e Gabriel decidono di entrare in azienda per continuare l'opera dei genitori e farla prosperare. Sophie, in particolare, grazie a suo padre impara l'impegnativo lavoro di viticoltore, acquisendo una sensibilità tutta particolare nella gestione dei vigneti della Champagne. Ignace, invece, si occupa della cantina, impartendo ai vini di casa uno stile molto personale. Oggi Sophie e Ignace Baron sono orgogliosi proprietari di un vigneto di 40 ettari. In attesa dell'arrivo della nuova generazione, ovviamente...

La Vigna

Terreno Alluvionale

Esposizione Ovest

Allevamento Spalliera

Densità imp. 6700

Il Vino

Tipologia Champagne Rosé

Provenienza Francia

Uve Chardonnay 60%, Pinot Meunier 20%, Pinot Noir 20%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Affinamento in cantina: 5 anni sui lieviti

Sensazioni La sua veste è morbida, con discreti riflessi ramati e vivaci bollicine. Il profumo è ricco e intenso di piccoli frutti rossi e neri cotti in calderone, di biscotto e di pasticceria. Al palato un attacco molto gradevole che rivela poi morbidezza, fruttato e vivacità in termini di tannini fini e corposi. Questa è una cuvée tenera e strutturata.

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