



ACQUISTATO IL

Champagne Jean-Marc Bouché Brut Cuvée Rosé



Svinando®

Rosato della tradizione

Rosato della tradizione, questa Cuvée proposta dalla Maison Jean-Marc Bouche nasce da un assemblaggio composta dall'85% di Cuvée Brut Spéciale a cui viene aggiunto un 15% di vino rosso, proveniente dalla stessa regione. Nello specifico si tratta di un Coteaux Champenois AOC, prodotto con le stesse uve del celebre spumante ma vinificato fermo. Da questo fortunato assemblaggio nasce un vino caratterizzato da un perfetto bilanciamento di aromi e profumi, ideale sia come aperitivo che in abbinamento a piatti delicati a base di pesce o di carni bianche. Ottimo, per esempio, con il classico pollo alla diavola o con un delicato salmone alla griglia. Il fascino di questo rosé, però, non si limita a questo. Come tutti i prodotti della piccola Maison di Champagne, anche questa Cuvée è frutto di una particolare "viticoltura ragionata" che mira a ridurre gli sprechi in campagna, per aumentare la sostenibilità ambientale della cantina. Ottimo rapporto qualità prezzo, pregevole fattura e attenzione all'ambiente sono tutti buoni motivi per non lasciarsi scappare questa interessante bollicina "made in France". Santé.

L'azienda di Jean-Marc Bouche può contare ormai sull'impegno della terza generazione della famiglia. Siamo nel villaggio di Fleury-la-Rivière tra Epernay e Reims, nel cuore della Champagne. Nei cinque ettari di vigneto vengono ovviamente coltivati i tre vitigni tipici della regione, Meunier, Pinot Noir e Chardonnay. In campagna vengono applicate tecniche tradizionali ma anche innovative della cosiddetta viticoltura ragionata, con interventi minimi, nel pieno rispetto della natura. Gli appezzamenti sono divisi in diversi villaggi. Oltre a Fleury, infatti, vigneti si trovano anche a Damery e a Mancy. Le cuvée di Bouche sono composte principalmente da Chardonnay, che conferisce ai vini freschezza e leggerezza.

La Vigna

Terreno	Argilloso Calcareo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Champagne Rosé
Provenienza	Francia
Uve	50 % CHARDONNAY 40 % MEUNIER 10% PINOT NOIR
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Metodo Champenoise
Sensazioni	Questo champagne brut cuvée rosé è una cuvée ben equilibrata con aromi di frutta rossa.

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