ACQUISTATO IL .....

Champagne Perrier Jouet Brut Blanc de Blancs



Finezza e vigore

L'indicazione Blanc de Blancs sull'etichetta di questo raffinato Champagne prodotto da Maison Perrier-Jouët indica chiaramente che si tratta di uno spumante bianco, ottenuto solo da uve a bacca bianca. Nella Champagne questo vuole sostanzialmente dire che si tratta di un 100% Chardonnay. Uve provenienti da una selezione dei migliori appezzamenti di proprietà dell'azienda, tutti classificati Premier e Grand Cru. La Maison, del resto, è da sempre famosa per la precisione con cui cura ogni aspetto della produzione, fino alla scelta del momento ideale per vendemmiare. Per quanto riguarda la permanenza sui lieviti - altro dato essenziale per cogliere la qualità di un metodo classico (o Champenoise) - nel caso di questo Blanc de Blancs si prolunga per ben 3 anni, donando al vino finito una grande profondità e piacevolezza. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini e un perlage fine e persistente, al naso si apre con note floreali che ricordano il sambuco e il gelsomino, poi note agrumate di lime e di pompelmo, di lieviti e di pasticceria. In bocca è fine ma allo stesso tempo vigoroso. Piacevolmente minerale e dotato di un'ottima persistenza. Eccellente fin dall'aperitivo, questo Champagne è ideale con tutti i piatti a base di pesce, con i crostacei e i molluschi. Piacevole anche con una semplice selezione di formaggi freschi. Bollicina piena di fascino, è una scelta per veri intenditori.

Appartiene alla élite delle Maison della Champagne. Perrier-Jouët, fondata nel 1811, è una delle Maison più iconiche della regione. I suoi vigneti si estendono dalla Côte des Blancs, a Reims e fino alla Vallée de la Marne. Comprendono, come è giusto che sia, i tre classici vitigni della regione, dal Pinot Nero al Meunier, ma soprattutto lo Chardonnay che nella produzione di Perrier-Jouët ricopre un ruolo importantissimo, in quasi tutte le cuvée. Altra particolarità della Maison riguarda la figura dello Chef de Cave che, in oltre duecento anni di storia, ne ha visto avvicendarsi "solo" otto. Hervé Deschamps, per esempio, alla guida della cantina dal 1993, prima di diventare "di ruolo" ha subito un praticantato di ben 10 anni, affiancando il suo predecessore. Nell'ottobre 2020, dopo quasi 30 vendemmie, Deschamps ha infine passato il testimone a Séverine Frerson, prima donna a ricoprire questo ruolo nella storia della Maison. Del resto per svolgere al meglio questo difficile compito, lo (o la) Chef de Cave non deve solo essere un grande tecnico ma deve anche conoscere perfettamente tutti i cru, le uve e gli assemblaggi, per riuscire a dar vita, anno dopo anno, a vini caratterizzati da una cifra stilistica ben riconoscibile.

La Vigna

Terreno Esposizione	Nord Est
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Champagne Blanc de Blancs
Provenienza	Francia
Uve	100% chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anno
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Metodo Champenoise
Sensazioni	Colore oro pallido con accenni di verde, champagne deliziosamente vivace e luminoso. Al naso aromi di fiori di siepe, sambuco, acacia e caprifoglio e di agrumi sapidi. Al palato freschezza persistente, con un finale sorprendentemente morbido e dolce.

© 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