ACQUISTATO IL .....

Champagne Paul Clouet Rosé Assemblage NV



Fascino e complessità

Tutto il fascino e la complessità di uno straordinario rosé. Champagne Rosé Assemblage di Paul Clouet è un degno rappresentante di una categoria di vini che negli ultimi anni stanno conquistando sempre più fette di mercato. Perché i rosati, specie quelli della Champagne hanno un carattere molto particolare e perché sempre più appassionati scoprono il piacere di abbinarli a piatti diversi, di pesce ma non solo. Ma procediamo con ordine. Questo Rosé Assemblage nasce da un taglio di Chardonnay al 60% e Pinot Noir per la parte restante. La cosa interessante è che in questo caso una parte del Pinot, circa il 12%, è vinificata in rosso. Ed è proprio da questo particolare taglio che nasce la ricca colorazione di questo Champagne. Colore rosa vivo e acceso, questo spumante presenta un perlage finissimo e abbondante. Al naso emergono note erbacee accompagnate da tracce di sottobosco. Mentre sul finale spiccano ricordi di ribes e scorza di agrumi. In bocca è elegante e secco, di buona struttura ed equilibratissimo. Il finale è super persistente. Perfetto per l'aperitivo, accompagna bene sia piatti di terra che di mare. Anche se, va detto il suo vero matrimonio d'amore è con il pesce crudo. Semplicemente una garanzia!

Paul Clouet è una delle tante piccole realtà della regione dello Champagne in grado di produrre vini di altissima qualità a partire dalle uve raccolte nei propri vigneti aziendali. Fondata a Bouzy nel 1907, azienda può contare su un terroir unico nel suo genere, con vigneti ottimamente esposti e suoli gessosi che ben si adattano alla coltivazione del Pinot Noir. La cantina Paul Clouet, oggi di proprietà di Maire-Thérèse, nipote del fondatore, si estende su circa 6 ettari, suddivisi fra quindici parcelle tutte comprese nel Grand Cru di Bouzy. I vigneti hanno un'età media di circa 30 anni e producono annualmente tra le 50 e le 60mila bottiglie. Prodotti artigianali, dallo stile inconfondibile. Bottiglie per veri appassionati e intenditori.

La Vigna

Terreno	Gessoso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Champagne Rosé
Provenienza	Francia
Uve	60% Chardonnay, 40% Pinot noir (12% di Bouzy rouge)
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, si consiglia di berlo anche a tutto pasto, dove accompagna con stile la cucina di mare, sia con cruditè che con preparazioni alla brace. Da urlo con un fritto di sogliola, fiori di zucca e asparagi di mare.
Vinificazione	vinificazione in acciaio, Sui lieviti in bottiglia per almeno 36 mesi
Sensazioni	Nel calice ha un colore rosa acceso, con un perlage fine e sottile, di ottima durata. Il bouquet di profumi che si sprigionano al naso mescola lievi tocchi erbacei di sottobosco a sensazioni di scorza di limone e ribes nero. In bocca è secco, elegante, di buon corpo e con un'ottima armonia. Chiude con un finale lungo

© 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