ACQUISTATO IL .....

Champagne Bonnet Gilmert Blanc de Blancs Grand Cru NV

Semplice e gradevole



L'indicazione Blanc de Blancs non lascia spazio a dubbi. Questo Champagne firmato Bonnet-Gilmert nasce da una lavorazione in purezza di uve Chardonnay. Cuvée de Réserve, questo spumante di alta qualità è classificato Grand Cru, proviene infatti da un villaggio della Côte des Blancs, Oger, ed è invecchiato per un minimo di 3 anni in cantina prima di essere proposto al mercato. Frutto dell'assemblaggio di due vendemmie diverse, è proposto nella versione Brut, con un dosaggio basso ma non estremo che garantisce un perfetto equilibrio e una bella freschezza. Giallo paglierino con riflessi dorati, nel bicchiere rivela un perlage fine e persistente. Al naso esprime sentori intensi e immediati, con frutta matura a polpa bianca, fiori e agrumi in evidenza, a cui seguono sentori più complessi di crosta di pane, lieviti e mineralità. In bocca è fresco e sapido. Ben equilibrato, grazie alla bella morbidezza del sorso che regala una beva tutto semplice e gradevole. Perfetto per l'aperitivo, questo Blanc de Blancs può tranquillamente sconfinare su primi e secondi piatti, in particolare a base di pesce, volendo anche salsato.

Bonnet-Gilmert è espressione della Côte des Blancs, una delle aree più interessanti della Champagne. Qui è lo Chardonnay a ricoprire un ruolo da assoluto protagonista, complice i suoli di origine calcarea, con ampie zone di gesso. Qui, a Oger, si trova la maison fondata da Denis Bonnet, oggi scomparso, condotta con competenza e passione da Aude Vauban-Menuel. Si tratta di un NM, ossia un Négociant manipulant, una figura molto comune nella Champagne. Si tratta, infatti, di un produttore che acquista le uve, il mosto o il vino, per produrre lo Champagne nelle proprie cantine. I 7 ettari di proprietà, tutti a Chardonnay, infatti, non sono sufficienti per produrre le 40mila bottiglie annue commercializzate. La tenuta può contare comunque su vigne in luoghi privilegiati. Villaggi mitici come Oger, Avize, Le-Mesnil-sur-Oger e Villeneuve.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Champagne
Provenienza	Vallée de la Marne
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 -10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La Cuvée de Réserve è composta al 100% da Chardonnay, classificato come Grand Cru. Questa cuvée proviene dal famoso e unico terroir della Côte des Blancs. Invecchiato per un minimo di 3 anni nelle nostre cantine e prodotto come Brut. Un basso dosaggio porta un perfetto equilibrio e una bella freschezza. Affinamento: assemblaggio di due vendemmie diverse e affinamento da 18 a 24 mesi.
Sensazioni	Giallo paglierino con riflessi dorati, offre alla vista un perlage fine e persistente. Al naso si esprime su sentori intensi e immediati con frutta matura a polpa bianca, fiori e agrumi in evidenza, a cui seguono sentori più complessi di crosta di pane, lieviti e tanta mineralità. Il palato è fresco e sapido, ben equilibrato grazie alla bella morbidezza del sorso che regala una beva tutto sommato semplice e certamente molto gradevole.

© 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