ACQUISTATO IL .....

Champagne Jean Vesselle Rosé "de Saignée" NV

Pinot Noir della Montagne de Reims



100% Pinot Noir, questo rosato "Made in Champagne" ha tutte le carte in regola per diventare uno degli spumanti preferiti anche da molti appassionati del nostro paese. Lo propone la maison Jean Vesselle, base sulla Montagne de Reims, nel villaggio di Bouzy. Questo Rosé de Saignée si ottiene dopo una breve macerazione del mosto con le bucce. Una fase che si protrae per non più di 24/48 ore, a seconda dell'annata, quel tanto che basta per ottenere un colore chiaro e brillante. Per poter applicare la tecnica del Saignée, però, bisogna raccogliere uve sane e ben mature, evitando di estrarre tannini amari. Questo delicato processo, però, oltre a donare ai vino un colore unico e più stabile, impreziosisce il vino con gli aromi più tipici del Pinot Noir, con i piccoli frutti rossi in bella evidenza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa chiaretto intenso, con un intenso bouquet che richiama le note delicate di fiori rossi. Poi menta, lavanda, spezie orientali, bacche rosse e cannella. In bocca, poi, è intenso e minerale. Giustamente sapido, senza però scadere negli eccessi. Champagne dalla natura piacevolmente gastronomica, si abbina bene a diverse portate. Perfino con il maialino al forno, formaggi saporiti e qualche dessert non troppo dolce.

La maison si chiama ancora Jean Vesselle, in onore del padre che l'ha fondata. Ma oggi a guidarla è la figlia, Delphine, che nel tempo, come nella migliore tradizione della Champagne, ha saputo prenderne le redini per realizzare un'azienda a sua immagine. Senza per questo dimenticare "la visione vigneronesca e gli insegnamenti del padre scomparso prematuramente molti anni fa". Ci troviamo nel cuore della Montagne de Reims, terra dei migliori Pinot Noir della regione, e per la precisione a Bouzy. 16,9 ettari complessivi, suddivisi tra 80% di Pinot (Noir) e 20% di Chardonnay. La produzione annua si aggira su 150.000, facendo di questa piccola boutique maison, una piccola gemma di assoluta qualità. In cantina impianti moderni permettono a Delphine, coadiuvata dal marito, di realizzare una gamma di bollicine piuttosto estesa, con Cuvée e Millesimati, Grand Cru e non. Dosaggi minimali e generosi. Maison Jean Vesselle, infine, è certificato "Haute Valeur Environnementale" e "Viticulture Durable en Champagne". Insomma... ce n'è davvero per tutti i palati.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Champagne
Provenienza	Montagne de Reims
Uve	pinot noir 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Il Rosé de Saignée si ottiene dopo una breve macerazione. Questo metodo consiste nel mettere a contatto il succo d'uva e la buccia per 24/48 ore, a seconda dell'annata, per ottenere un colore chiaro. Questo processo ci permette di ottenere un colore più intenso e stabile e aromi più raffinati di piccoli frutti rossi rispetto al Rosé d'assemblage.
Sensazioni	Bel rosa chiaretto intenso. Al naso un bouquet di fiori rossi e poi menta,lavanda, spezie orientali, bacche rosse e cannella. Tripudio di profumi. In bocca è intenso e minerale. Giustamente sapido senza però scadere negli eccessi.

© 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