ACQUISTATO IL .....

Champagne J. Charpentier Tradition Brut

Fresco, con sentori netti di agrumi

La regione di provenienza è quella della Vallée de la Marne. Siamo ovviamente nella Champagne e il villaggio è quello di Villers-sous-Chatillon. Qui la maison Charpentier si è specializzata nella produzione ottimi Blanc de Noir, ossia di Champagne bianchi che nascono solo dalla vinificazione di uve a bacca nera. Ne è un bel esempio questo Champagne Tradition Brut 2016, figlio di Pinot Meunier al 95%, con una piccola aggiunta di Pinot Noir. Champagne tradizionale, la vinificazione delle basi si svolge solo in tini termoregolati e, dopo la fermentazione alcolica segue sempre anche la malolattica. Quindi le basi vengono assemblate e imbottigliate, con una parziale aggiunta di vini di riserva. Presa di spuma e affinamento proseguono per 18, 24 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore oro chiaro, con bollicine sottili e abbondanti. Al naso risulta ben fresco, con sentori netti di agrumi, anche canditi, a cui si aggiunge una leggera tostatura. In bocca è piacevole e rotondo. Con la giusta morbidezza per diventare un aperitivo indimenticabile.

J. Charpentier rappresenta la Vallée de la Marne più tradizionale. Ci troviamo sulla riva destra del fiume, dove gli Champagne si producono ancora come una volta, con il Pinot Meunier a farla da padrone, con quei suoi toni fruttati e freschi, in uno stile classico e piacevolmente facile. Oggi a guidare la maison è Jean-Marc Charpentier. Produttore certificato "Haute valeur environnementale", la sede dell'azienda si trova a Villers-sous-Chatillon. 17 ettari complessivi, suddivisi tra Pinot Meunier, per oltre la metà della superficie totale, Pinot Noir e Chardonnay, per la parte restante. Bottiglie prodotte, circa 170.000.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Champagne
Provenienza	Vallée de la Marne
Uve	pinot meunier 95%, pinot noir 5%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: Prima fermentazione alcolica solo in tini termoregolati, seguita da fermentazione malolattica e assemblaggio con vini di riserva conservati in tini termoregolati. Affinamento: assemblaggio di due vendemmie diverse e affinamento da 18 a 24 mesi.
Sensazioni	Colore oro chiaro, bollicine sottili e abbondanti. Naso fresco di agrumi leggermente tostati e canditi. Bocca superba e rotonda con morbidezza da aperitivo.

© 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