ACQUISTATO IL .....

Champagne Alain Mercier "Neon" Blanc de Noirs



Il piacere della scoperta

Il piacere della scoperta passa anche attraverso l'incontro con bottiglie come questa. Cuvée Néon Brut di Alain Mercier è un Pinot Meunier in purezza. Un Blanc de Noir, dunque, prodotto con l'altro Pinot, quello meno noto del Noir ma anche meno capriccioso e comunque in grado di dar vita a vini di grande piacevolezza. Questo, in particolare, è il vino di punta di casa Mercier, quello che generalmente viene considerato il biglietto da visita più efficace per raccontare lo stile della maison. Nel bicchiere questo Néon si presenta di un rassicurante colore dorato chiaro. Al naso si rivela fine, caratterizzato dai toni della frutta bianca, leggermente candita, come mela e pera, accompagnati da note di miele. Nel calice, dopo essere rimasto in contatto con l'ossigeno per alcuni minuti, si rivelano aromi di pasticceria e nocciole tostate. In bocca è franco, in perfetto equilibrio tra rotondità e vivacità. Vino piacevolmente gastronomico, si accompagna a frutti di mare, crostacei e coquillage. Ma se invece del pesce sulla tavola viene servito un secondo di carne, la stoffa per accompagnarlo al meglio di sicuro non gli manca.

33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir. E' così che Alain Mercier ha suddiviso i suoi 9 ettari di proprietà. La sede dell'azienda è a Passy-sur-Marne, nella regione di Aisne. Per gli amanti dello Champagne questo significa che ci troviamo nella zona denominata Vallée de la Marne, la più a Ovest della denominazione, dove il fiume mitiga le bizze di un clima dispettoso e dove, in genere, il Pinot Meunier la fa da padrone. Non in questo caso, però. RM, Récoltant manipulant, Alain Mercier produce annualmente circa 80mila bottiglie, all'insegna della tradizione. Bollicine fresche e croccanti, immediate, da bere in ogni occasione. Oggi in cantina è il figlio Romain a guidare le sorti dell'azienda, ben instradato dal padre. Determinato a dare la sua impronta, senza per questo rinnegare i trascorsi di famiglia. I suoi Champagne vengono definiti "affidabili" con prezzi (super) concorrenziali.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Champagne
Provenienza	Aisne
Uve	Pinot Meunier 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Il Néon Brut ha un colore dorato chiaro. Il suo naso fine rivela toni di frutta bianca leggermente candita (mela, pera) accompagnati da note di miele. Dopo l'aerazione, si rivelano aromi di pasticceria e nocciole tostate. L'attacco in bocca è franco e offre al vino un perfetto equilibrio tra rotondità e vivacità.

© 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