



ACQUISTATO IL

Champagne "Coeur de Chevalier" Extra Brut

NV

Stile fresco e raffinato



Svinando

Si chiama Coeur de Chevalier, ed è un interessante Champagne Extra Brut, proposto qui da Maison L&S Cheurlin. Vino biologico, dallo stile fresco e raffinato. A questo vino la piccola maison riserva due delle sue migliori parcelle, la Dalivard e la Les Fioles, entrambe situate nella Côte des Bar. La prima è coltivata a Chardonnay, con piante di circa 20 anni, con una esposizione a Nord. La parcella Les Fioles, invece, è situata a Sud di Merrey-sur-Arce. E' da qui che si trovano le vigne più vecchie, di circa 40 anni di età, che producono il miglior Pinot Noir. Champagne Coeur de Chevalier è ottenuto dall'assemblaggio di Pinot Noir al 70% e Chardonnay per la parte restante. Il dosaggio, particolarmente basso (2 gr/litro) permette a questo vino di esprimere appieno i suoi aromi. Perlage fine e delicato, al naso è fresco e minerale, con note di frutti rossi che rivelano una grande freschezza. In bocca, si esprime con eleganza e raffinatezza, in un equilibrio perfetto tra morbidezza e freschezza minerale. Questo Champagne è ideale per accompagnare antipasti e piatti a base di pesce, ma anche a base di carni bianche.

La storia di Maison L&S Cheurlin è strettamente intrecciata a quella del suo territorio: la Côte des Bar. E' qui, infatti, che l'azienda vanta antiche radici che risalgono addirittura al 1881. A quel tempo Edmond Cheurlin, viticoltore appassionato e strenuo difensore del patrimonio dell'Aube, partecipò alla grande "rivoluzione dello Champagne" guidata dai viticoltori del sud dell'attuale area a denominazione, ottenendo di far riconoscere finalmente la denominazione Champagne anche nella parte più meridionale della regione. Nonostante gli anni difficili della crisi economica e delle guerre mondiali, il figlio di Edmond, Raymond, decise di iniziare a produrre e commercializzare il proprio vino, vendendo direttamente a privati. A guidare l'azienda oggi sono i due bisnipoti del fondatore, Lucie & Sébastien.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Aoc Champagne
Provenienza Francia
Uve 70% pinot Noir, 30% Chardonnay

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione L'Extra-Brut Coeur de Chevalier di LS Cheurlin è uno champagne molto fresco. Questo champagne da intenditori è prodotto da due parcelle situate nella Côte des Bar. La parcella Dalivard, esposta a nord di Celles-sur-Ource, ospita Chardonnay di 20 anni. La parcella Les Fioles, situata a sud di Merrey-sur-Arce, dove si coltivano uve Pinot Noir di 40 anni. Queste due parcelle sono coltivate con metodo biologico dal 2006. Beneficiano di un inerbimento naturale alternato all'aratura, in modo che il terreno possa rivelare appieno il suo terroir. Questo champagne è ottenuto da un assemblaggio di 70% Pinot Noir e 30% Chardonnay. Il dosaggio extra-brut di questa cuvée (2 g/l) permette a questo champagne di esprimere pienamente i suoi aromi. È un vino a immagine e somiglianza del suo terroir, naturalmente portato su aromi di frutti rossi ed esaltato da una grandissima freschezza che vi sorprenderà.

Sensazioni Perlage fine e delicato, al naso è fresco e minerale con note di frutti rossi che in poca rivelano una grande freschezza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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