



ACQUISTATO IL

Champagne Marteaux Millésime Brut 2014

2014

Piccola produzione, grande eccellenza



Piccola produzione, grande eccellenza. Potrebbe essere sintetizzata così la filosofia di Maison Olivier et Laëtizia Marteaux. Dal cuore della Champagne, con vigneti distribuiti in meravigliosi villaggi, nasce questo Millesimato. La Cuvée è composta da Pinot Meunier al 50%, con il Pinot Nero al 30% e Chardonnay per il 20% restante. Una vinificazione super tradizionale, con una pressatura soft che permette di estrarre solo la parte più nobile del mosto. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio e, al termine di questa prima fase, le basi vengono sottoposte anche alla cosiddetta fermentazione malolattica, per aggiungere complessità e profondità al vino ottenuto. Seguono l'assemblaggio, l'imbottigliamento e la delicata presa di spuma. La fase di maturazione successiva si protrae per minimo 72 mesi, seguiti da altri 6 mesi di riposo in cantina, dopo il dégorgement. Nel bicchiere lo champagne si presenta di un bel colore giallo dorato, con un perlage fine e incessante. Al naso emergono freschi e piacevoli aromi di frutta, come pera e mela, oltre a note minerali tipiche per la regione dello Champagne. In bocca è piacevolmente ricco, con netti richiami alla brioche e alla pasticceria. Uno Champagne che rivela il carattere e l'unicità di una singola annata!

La storia di questa Maison di Champagne ha inizio nel 1950, grazie al lavoro di Marcel Marteaux, viticoltore e vivaista. Sarà però il figlio Joël Marteaux, succedutogli nel 1968, a dare vero impulso all'azienda, oltre che a estendere la proprietà viticola. Nel 1998, infine, con l'adesione allo statuto di RM (Recoltant Manipulant), il figlio di Joël, Olivier, con l'aiuto della moglie Laëtizia, crea la propria maison con il nome di Champagne Olivier et Laëtizia Marteaux. Ci troviamo a Azy-sur-Marne, dove la piccola azienda familiare può contare su complessivi 9 ettari di proprietà, suddivisi in 40 parcelle, nei dintorni di ben sette comuni, Bonneil, Romery-sur-Marne, Charly-sur-Marne, Azy-sur-Marne e Essomez-sur-Marne, tutti posizionati sulla riva destra della Vallée de la Marne tra Château-Thierry e Charly sur Marne.

La Vigna

Terreno Calcareo, medio impasto

Esposizione Sud est

Allevamento Spalliera

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Provenienza Francia

Uve 50% pinot meunier, 30% pinot nero, 20% chardonnay

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento aperitivi, carni, pesce

Vinificazione La vinificazione avviene in tini di acciaio inox per poi riposare per molti anni in cantina prima di finire sulle vostre tavole

Sensazioni con aromi di frutta a polpa bianca e qualche nota floreale

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