



ACQUISTATO IL

Champagne "Bulles Noirs" Grand Cru



Svinando®

La magia del Pinot Noir dalla montagna di Reims

100% Pinot Noir. Basterebbe questo per far accendere, nella mente di tanti appassionati, il desiderio di possedere questo raffinato Champagne. Perché non esiste vitigno più interessante e versatile di questo, capace di esprimersi a livelli altissimi quando viene coltivato, come in questo caso, su un terreno dalle caratteristiche uniche. Siamo sulla montagna di Reims, da dove provengono buona parte delle uve destinate a dar vita a tanti blasonati Champagne. Raccolta manuale, pressatura di tutto il grappolo (raspi compresi), fermentazione alcolica e malolattica in tini d'acciaio. Segue poi un affinamento in bottiglia di almeno 4 anni. Il risultato finale è una bolla di grande intensità, caratterizzata da un bel colore giallo paglierino. Al naso aromi fruttati, con gli agrumi in primo piano, la frutta a polpa bianca a dargli man forte, poi frutta secca. In bocca è opulento ma sempre molto fresco. Ritornano gli aromi percepiti in precedenza con una lunga persistenza.

Una bella e antica storia di famiglie e di vino. Nella Champagne, a Verzy, uno dei villaggi più interessanti della Montagne de Reims, si trova Champagne Lepreux-Penet. La storia della cantina ha origine verso la fine del 1700. A quel tempo in Francia impazzava la Rivoluzione e Basle Penet acquista le sue prime parcelle di vigneto. Inizialmente si limita a coltivare le uve e a conferirle a negozianti dotati di impianti di pressatura. Poi, con il passare degli anni, la cantina si struttura e inizia a lavorare in proprio le uve coltivate, fino al momento in cui, e siamo ormai verso la metà del 1900, compie il grande salto e esce sul mercato con la marca di Champagne Jean-Marie Penet, pronipote del fondatore. La figlia di Jean-Marie, poi, si sposa con Jean-Paul Lepreux e dalla loro unione nasce la marca attuale. Oggi alla guida della piccola maison c'è Virginie e il genero François. Di generazioni ne sono passate ormai otto ma ancora oggi tutto è fatto manualmente nel rispetto delle tradizioni, con metodi tipici di produzione dello Champagne.

La Vigna

Terreno Calcareo con strato gessoso profondo.

Esposizione Est, Sud-Est

Allevamento Chablis -Guyot

Densità imp. 8000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 100% Pinot Noir

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 8° C

Quando Berlo Entro i 5 anni dalla sboccatura

Abbinamento A tutto pasto; petto d'anatra caramellato

Vinificazione Pressatura di tutto il grappolo, fermentazione alcolica e malolattica in tini d'acciaio. L'affinamento in bottiglia per almeno 4 anni è svolto nelle crayères (le tradizionali cantine di gesso). Il 40 % del vino di riserva è elaborato con la tecnica del metodo solera in acciaio

Sensazioni Con un bel colore giallo paglierino, rileva un profondo sentore di aromi fruttati (agrumi, frutta secca). Al palato si presenta corpolento e denso di freschezza dove si ritrova il gusto del frutto.

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