



ACQUISTATO IL

Champagne Pol Couronne Brut

NV



La cuvée che riflette il terroir della Champagne

Maison Pol Couronne presenta qui quella che può essere considerata la sua cuvée di base. Champagne Brut, nasce da una lavorazione delle tre uve tipiche della regione. 35% Pinot Meunier, 34% Chardonnay e 31% Pinot Noir. Una "cuvée Brut che riflette il terroir della Champagne", come spiega Jean Baptiste Prevost, winemaker della maison. Vengono selezionate con cura le migliori uve, dando vita a uno champagne raffinato ed equilibrato. Alla cuvée concorrono il 65% di vino dell'ultima annata, oltre al 35% di vini di riserva. La fermentazione malolattica viene effettuata al 90%, per mantenere la freschezza del vino finito, senza pregiudicarne la complessità. La maturazione sui lieviti, infine, si protrae per circa 42 mesi e, dopo la sboccatura, il vino viene dosato con 8 grammi di zucchero per litro. Nel calice si presenta di un bel colore giallo pallido con bollicine sottili. Al naso si scopre un vino particolarmente espressivo, con aromi di mandorle, agrumi, fieno e fiori. In bocca, invece, lo Champagne si rivela vivace e fresco, con note di pompelmo. Ben equilibrato, questo Brut ha una piacevole persistenza. Perfetto come aperitivo, questo Brut si rivela particolarmente versatile in termini di abbinamento. Da provare, per esempio, con ravioli di gamberi, risotto con asparagi verdi e soprattutto con i funghi.

Pol Auguste Couronne è nato a Hautvillers, il villaggio natale dello champagne e di Dom Pérignon, il 22 ottobre 1862. E qui ha dato vita, nel 1887, alla sua Maison de Champagne. Fin dall'inizio di questa avventura, il suo lavoro di ricerca mirava a raggiungere l'eccellenza. Un obiettivo ambizioso che ha richiesto tempo e pazienza. Oggi l'azienda è gestita da Jean Baptiste Prevost, nipote del fondatore. Il suo impegno, oltre che nel tramandare la grande tradizione di famiglia in cantina, è rivolto al continuo miglioramento delle tecniche di coltivazione. Lavorare la terra e rispettare la natura sono infatti i principi fondanti del suo lavoro. Oggi le vigne di famiglia sono gestite in agricoltura sostenibile, seguendo anche alcuni principi della biodinamica. Lo champagne Pol Couronne rappresenta una garanzia di qualità per tutti gli amanti delle bollicine raffinate.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	34% chardonnay 35% pinot meunier 31% pinot noir
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	Ento 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	36 mesi sui lieviti.
Sensazioni	Morbido, sapido, fruttato.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821