ACQUISTATO IL .....

Champagne Waris-Larmandier "Particules Crayeuses" Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

Piacevole secchezza e acidità vivace

Champagne Grand Cru, Particules Crayeuses, Extra Brut, proposto qui da Maison Waris-Larmandier è un vino di grande intensità e purezza che rappresenta l'essenza della Côte des Blancs. E' prodotto con uve 100% Chardonnay provenienti da vigneti classificati Grand Cru che si trovano nei comuni di Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Mesnil-sur-Oger. La Côte des Blancs, questo è bene ricordarlo, è una regione rinomata per i suoi terreni gessosi, che conferiscono ai vini una mineralità distintiva. Le uve Chardonnay che compongono questo Champagne, inoltre, beneficiano di un clima fresco e temperato, ideale per la loro maturazione lenta e uniforme. Il suo dosaggio, inferiore a 6 grammi per litro, lo classifica come Extra Brut, caratterizzandosi per una piacevole secchezza e un'acidità vivace. Nel calice Champagne Grand Cru Particules Crayeuses Extra Brut si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso, rivela un bouquet complesso e affascinante, dominato da note di agrumi, frutta bianca, fiori di campo e gesso. In bocca, invece, è fresco e vibrante, con una bollicina fine e persistente. La mineralità del terroir si avverte sul finale e lascia una piacevole sensazione di freschezza e sapidità. Vino super versatile, si abbina perfettamente ad antipasti di pesce, crostacei, primi piatti di pesce e formaggi freschi. La sua freschezza e mineralità, però, lo rendono ottimo anche in abbinamento per piatti speziati o piccanti. Un'etichetta da non lasciarsi sfuggire, se siamo amanti dei vini eleganti, minerali e complessi.

Figli che interpretano, cambiandolo radicalmente, il lavoro dei genitori. È questo il caso della cantina Waris-Larmandier. Ci troviamo ad Avize, in un Domaine fondato nel 1989 da Marie-Hélène e Vincent Waris. Dal 2000, con la prematura scomparsa del marito, è Marie-Hélène a trasferire l'amore per la terra e per il vino ai tre figli: Jean-Philippe, Pierre-Louis e Inès, la sesta generazione di viticultori di casa. Le nuove generazioni hanno il compito di modernizzare l'azienda, introducendo in campagna e in cantina nuove pratiche. Si è così passati alla biodinamica, un modo tutto nuovo di sentire e custodire la vigna. Gli Champagne "di casa" si caratterizzano per uno stile fortemente identitario.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Champagne AOC
Provenienza	Champagne
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Da parcelle di Chouilly, Cramant, Avize, Oger, e Mesnil-sur-Oger, ecco lo Champagne che più degli altri racconta l'anima di questa Maison, nella cuvée della Côte des Blancs, presentata in versione super secca, con affinamento il legno. Toni iodati, lemonglass e gesso, Champagne tattile e puro.

Sensazioni

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