



ACQUISTATO IL .....

Crémant de Loire Brut Nature 2021

2021

## Fresco e vivace



Svinando®

Ci troviamo nella Valle della Loira, terra di castelli fiabeschi e vigneti rigogliosi. Qui sorge Château de Bois-Brinçon, un'azienda che da generazioni produce vini di altissima qualità, tra cui questo Crémant de Loire AOC Nature. Un vino spumante biologico che racchiude in sé la freschezza e la vivacità di questa terra magica. Le uve provengono dalla regione di Anjou, dove il clima temperato e il terreno ricco di gesso e tufo. Condizioni ideali per la coltivazione dello Chenin Blanc e del Pineau d'Aunis, vitigni in grado di dar vita a vini eleganti e minerali. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, la seconda fermentazione avviene in bottiglia, senza aggiunta di zuccheri al momento della sboccatura. L'affinamento sui lieviti dura almeno 15 mesi. Nel calice questa bollicina si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso rivela un bouquet floreale e fruttato, con note di agrumi, pesca bianca e fiori bianchi. In bocca è fresco e vivace, con una piacevole acidità e un finale minerale e persistente. Ideale come aperitivo, sulla tavola accompagna bene frutti di mare, crostacei e formaggi freschi.

Géraldine et Xavier Cailleau sono alla guida dello Château de Bois-Brinçon dal 1991. La storia viticola inizia nel 1219 e continua con alterne fortune, anche arricchendo la produzione di uva con quella di mele. Nel 1990, infatti, Bois-Brinçon aveva 23 ettari di meleti e 22 ettari di vigna. Con l'arrivo di Xavier cambia tutto: inizia a lavorare su 8 ettari e parte con un inerbimento complessivo del vigneto, dismettendo pratiche agronomiche impattanti. La biodiversità forestale e la presenza di animali in vigna (vacche Highland Cattle) completano il quadro nell'equilibrio e nell'armonia della natura. La scelta di vinificare per parcelle segnala la ricerca di una profonda identità nei vini che si producono, cartina di tornasole di un luogo, l'Anjou, ancora da scoprire appieno nelle differenti sfumature che presenta.

### La Vigna

**Terreno** gessoso tufaceo

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Crémant de Loire AOC

**Provenienza** Loira

**Uve** Chenin Blanc 90%, Pineau d'Aunis 10%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** Un Crémant pensato e prodotto da una sola parcella dedicata, dove il gres trova substrati di gesso e tufo. Prima fermentazione in acciaio, seconda fermentazione solo con zuccheri dell'uva. Sosta sui lieviti tra i 15 e i 24 mesi. Dorsale sapida ma anche bella vinosità.

**Sensazioni** Un naso vivace e floreale che preannuncia una grande finezza. Il palato è molto aromatico con frutti esotici e anche vinoso con una buona mineralità sul finale. Bollicine leggere ed eleganti.

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