ACQUISTATO IL .....

Champagne Armand de Brignac Rosé Velvet Bag NV

Di notevole intensità aromatica

Lo Champagne Armand de Brignac Rosé è composto da uve Pinot Noir provenienti da antichi vigneti situati sulla Montagne de Reims, i cui frutti sono caratterizzati da una notevole intensità aromatica. Ne deriva una cuvée ricca e di carattere, con fresche note di frutti rossi, esaltate da sensazioni di pasticceria da forno. Come tutti gli Champagne della prestigiosa Maison, anche questo Rosé nasce da un blend ben ponderato di tre annate. Come accennato in precedenza, in questo caso la composizione prevede una netta maggioranza di uve Pinot Noir, per almeno il 50%, con Meunier al 40 e 10% di Chardonnay. Dopo l'assemblaggio, il vino matura sui lieviti per almeno 3 anni. Colore rosa antico di grande fascino, questo pregiato Champagne presenta aromi nettissimi di fragola, frutti di bosco e ciliegia che si completano con evidenti sentori floreali e una nota di mandorla dolce. La prevalenza di uve rosse nell'assemblaggio, rende questo Champagne piacevolmente strutturato, con una netta prevalenza di richiami alla frutta a bacca scura e un tocco di pasticceria. Ottimo già oggi, è un rosé che non ha paura del passare del tempo. Ben conservato, può essere lasciato maturare per altri 10 o 15 anni, se si desidera gustare uno Champagne ancora più ricco e strutturato. Perfetto fin dall'aperitivo, questo Rosé si sposa bene a piatti a base di carne bianca, come il vitello al tartufo, o con il classico salmone selvatico.

Jean-Jacques Cattier e suo figlio Alexandre rappresentano rispettivamente la undicesima e dodicesima generazione di viticoltori della famiglia. Il loro sogno era quello di creare uno Champagne di qualità superiore che fosse rappresentativo della lunga storia d'amore tra la loro famiglia e la loro terra d'origine. Questo sogno si è concretizzato con la nascita del marchio Armand de Brignac. La maison si trova nella regione della Montagne de Reims e si estende su ben 33 ettari vocati di vigna, in alcuni dei cru più rinomati di tutta la regione, tra cui i villaggi di Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses e Ludes. La sostenibilità è uno dei principi fondamentali su cui si basa l'attività della famiglia Cattier. I terreni sono certificati HVE (Haute Valeur Environnementale, ossia alto valore ambientale) di livello 3, la certificazione di livello più alto emessa dal governo francese, a indicare il livello di cura che la famiglia Cattier impiega nei confronti dell'ambiente, a tutela delle generazioni che verranno.

La Vigna

Terreno	Chamapagne
Esposizione	Nord Est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Champagne Rosé
Provenienza	Francia
Uve	50% Pinot Noir 40% Meunier 10% Chardonnay Assemblaggio di tre annate
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Maturazione di almeno 3 anni sui lieviti
Sensazioni	Fragola, frutti di bosco e ciliegia emergono immediatamente, completate da sentori floreali e una nota di mandorla dolce. La prevalenza di uve nere lo rende strutturato al palato, dove dominano frutti neri e ciliegie con un tocco di pasticceria da forno.

© 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