



ACQUISTATO IL

Champagne Cuvée "Jazz" Blanc de Noirs 1er Cru

100% Pinot Noir della Champagne



Svinando®

Philbert et Fils propone questo interessante Champagne Blanc de Noirs, 100% Pinot Noir, Brut, grazie a un dosaggio particolarmente contenuto, appena superiore a 3 grammi di zucchero per litro. Le uve utilizzate per la sua elaborazione provengono da villaggi della regione classificati 1er Cru, il massimo in termine di qualità. Maturato sui lieviti per un periodo piuttosto lungo, circa 5 anni, questo Champagne si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo delicato, con leggeri riflessi aranciati. Al naso stupisce per la franchezza dei suoi profumi, con spunti di bella mineralità e frutta secca. In bocca, invece, è piacevolmente sapido, con un finale lungo e gradevole. Champagne di pregio, sa adattarsi magnificamente a più situazioni. C'è chi lo stappa già al momento dell'aperitivo, e chi invece preferisce attendere di sedersi a tavola. Il suo carattere, infatti, lo rende perfetto sia in abbinamento a piatti a base di pesce che di carne. Per un abbinamento goloso, può essere servito con un croccante pollo alla griglia o con il più classico crudo di mare.

La maison Philbert et Fils si estende su una superficie vitata di oltre 9 ettari in Champagne. I vigneti si trovano in cinque villaggi classificati Premier Cru: Rilly-La-Montagne, Villers-Allerand, Ludes, Taissy e Montbré. Siamo nel cuore della montagna di Reims, dove i suoli sono prevalentemente calcarei. Le uve più coltivate sono il Meunier e lo Chardonnay mentre il Pinot Noir copre solo una piccola estensione. L'azienda dimostra una certa sensibilità ambientale e, pur non potendo dichiarare di praticare una viticoltura biologica, si sta sempre più orientando verso pratiche di viticoltura ragionata, con interventi minimi, nel pieno rispetto della natura. Già oggi, inoltre, non viene impiegato nessun insetticida e tutte le operazioni in vigna vengono effettuate da personale super qualificato per salvaguardare il benessere delle piante e delle uve

La Vigna

Terreno Argilloso calcareo

Esposizione Nord Est

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 8000

Il Vino

Tipologia Champagne

Provenienza Francia

Uve 100 % PINOT NOIR

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Fine pasto

Vinificazione Metodo Champenoise

Sensazioni Vista: delicata tonalità perlacea. Profumo: frutti di bosco molto fini e succosi. Note di anice. Palato: Delicato ed equilibrato. Freschezza e volume, una bella espressione del vitigno Pinot Nero.

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