



ACQUISTATO IL

Champagne Jean Bernard Bourgeois "Cuvée Jeannot" Extra Brut

Vera eccellenza da Courmas



Lo Champagne Cuvée Jeannot Extra Brut di Jean-Bernard Bourgeois è una vera eccellenza. Prodotto a Courmas, piccolo villaggio della Montagne de Reims, qui i vigneti si trovano su terreni di matrice calcareo-argillosa. Questo terroir unico, combinato con il clima fresco della regione, crea le condizioni ideali per la produzione di vini di grande eleganza e struttura. La Cuvée Jeannot, in particolare, è un blend sapientemente equilibrato di Pinot Meunier per il 50% che dona fruttuosità e freschezza. Con lui il 30% di Pinot Noir e un 20% di Chardonnay. La sua caratteristica più importante, però, è la lunga permanenza sui lieviti. Questo vino, infatti, matura per ben 120 mesi sui lieviti. 10 anni durante i quali lo Champagne si arricchisce di complessità aromatica, cremosità e profondità. Durante questo lungo periodo, inoltre, il contatto con i lieviti sviluppa sentori di frutta secca, pasticceria e una spiccata mineralità. All'assaggio, questo Champagne si presenta elegante, pieno e sapido. Al naso si percepiscono note di agrumi, mandorle tostate e accenni di brioche, mentre al palato la freschezza e la vivace effervescenza si bilanciano con una piacevole sensazione di struttura e sapidità. Champagne Cuvée Jeannot Extra Brut si presta particolarmente bene come vino "da tutto pasto". Perfetto con piatti di pesce crudo, come tartare o carpacci, ma si abbina altrettanto bene anche a risotti con frutti di mare o carni bianche in salsa.

Champagne Jean-Bernard Bourgeois rappresenta un'importante eredità familiare nel cuore della Montagne de Reims. Da oltre due secoli, infatti, la famiglia Bourgeois coltiva la passione per la viticoltura. Le prime notizie risalgono al XVIII secolo, con Eugène Aristide, vigneron a Jouy-lès-Reims. Nel 1963, poi, l'azienda prende forma, grazie all'impegno di Irénée e Jean-Bernard Bourgeois che piantano nuove vigne a Courmas, unendosi alla cooperativa locale. Oggi i vigneti della Maison si estendono su terreni d'eccezione, classificati Premier Cru, a Jouy-lès-Reims e Coulommès-la-Montagne. A Courmas, in particolare, i suoli argillosi, molto ricchi, sono ideali per la coltivazione del Meunier che è il vitigno predominante nell'azienda. Da sempre attenti alla sostenibilità, Jérôme et Céline Bourgeois, quarta generazione in cantina, hanno adottato pratiche agricole rispettose dell'ambiente. Riducendo l'uso di prodotti chimici, privilegiando la lotta biologica e valorizzando i sottoprodotti della vinificazione, contribuiscono a preservare la biodiversità e a limitare l'impatto ambientale della produzione.

La Vigna

Terreno calcareo argilloso

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 4800

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve 50% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione 120 mesi sui lieviti per la presa di spuma

Sensazioni Elegante, pieno e sapido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.