



ACQUISTATO IL

Champagne Jean Bernard Bourgeois Zero Dosage 2006 2006

Piccolo tesoro nascosto



Svinando®

Immergiamoci nel cuore della Champagne, a Courmas, piccolo tesoro nascosto nella Montagne de Reims. Qui nasce lo Champagne Dosage Zéro di Jean-Bernard Bourgeois, un vino in grado di esprimere l'essenza del terroir. I vigneti di Jean-Bernard Bourgeois sono situati su suoli calcareo-argillosi, un terroir ideale che conferisce ai vini una mineralità e una complessità straordinarie. Questa particolare composizione del terreno, unita al clima fresco e umido della regione, crea le condizioni ideali per la coltivazione di Chardonnay e Pinot Noir che contribuiscono in egual misura alla composizione di questo vino. Lo Champagne matura per ben 120 mesi sui lieviti. Questo lungo affinamento in bottiglia gli permette di sviluppare aromi complessi e di acquisire una struttura solida. L'assenza di dosaggio, ovvero l'aggiunta di liqueur d'expédition, esalta la purezza del frutto e la mineralità. Alla vista, si presenta di un colore giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente. Al naso, rivela un bouquet complesso e avvolgente, con note di frutta a polpa bianca, agrumi, brioche e spezie. In bocca, è caratterizzato da un'ottima struttura, una freschezza vivace e una mineralità pronunciata. Il finale è lungo e persistente, con note di miele e tostato. Dosage Zéro è un vino caratterizzato da un grande potenziale di invecchiamento. Capace di evolvere positivamente per almeno 10 anni, con il passare del tempo svilupperà aromi ancora più complessi e sfumature terziarie. Perfetto per accompagnare piatti di pesce crudo, frutti di mare, formaggi stagionati e carni bianche.

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 Noir, 50% Chardonnay

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione 120 mesi sui lieviti per la presa di spuma

Sensazioni Ottima struttura, spezie, miele

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