



ACQUISTATO IL

Champagne Tornay Grand Cru Brut

N.V.

Rotondo e maturo



Svinando®

Bouzy è un pittoresco villaggio situato nella parte Sud della Montagna di Reims, nel cuore della regione della Champagne. Qui si respira un'atmosfera molto particolare, grazie alle sue case in pietra, ai bei vigneti e alle tante cantine che attirano visitatori e amanti del vino da tutto il mondo. Bouzy è noto per i suoi suoli calcarei, perfetti per la coltivazione del Pinot Noir che non a caso è la principale varietà coltivata. Il villaggio di Bouzy, classificato Grand Cru, dà vita a Champagne strutturati e complessi, ricchi di aromi e sfumature uniche. Ne è un bel esempio questo Champagne Tornay, Grand Cru Brut, 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay. Vinificazione in tini di acciaio Inox termoregolati, al termine della presa di spuma il vino matura in contatto con i propri lieviti per almeno 3 anni, prima della sboccatura e la definitiva messa in commercio. Al momento del servizio, la spuma è abbondante e cremosa. L'effervescenza è molto attiva e produce un perlage incessante. Il colore è luminoso e richiama quello dell'oro. Al naso stupisce inizialmente per gli aromi floreali, di fiori bianchi, seguiti da note di frutta matura e da un delicato tocco di spezie sul finale. In bocca si rivela un vino dotato di una bella freschezza, ma allo stesso tempo rotondo e maturo. Il finale è ben equilibrato. Vino dalla notevole attitudine gastronomica, accompagna bene gli asparagi, il baccalà brasato o un delicato soufflé al formaggio.

La tenuta Tornay-Hutasse si trova a Bouzy, nel cuore della Montagne de Reims area dello Champagne. Classificato come Grand Cru, il villaggio di Bouzy, oltre che per il celebre vino con le bollicine, è rinomato anche per la qualità dei suoi vini rossi. Oggi la tenuta è condotta con passione e competenza da Nathalie Tornay, insieme a Rudy Hutasse. Oggi la tenuta può contare su un vigneto di circa 21 ettari, distribuiti sui cru più prestigiosi della Champagne. A garanzia della qualità dei prodotti, vengono selezionate solo le uve provenienti da terroir classificati "Premier Cru" e "Grand Cru".

La Vigna

Terreno La Montagna di Reims è uno strabiliante tesoro geologico fatto di gesso, sabbia, argille e calcare. In alcune zone di questa area, il gesso copre oltre il 90% delle coltivazioni come a Bouzy e Ambonnay. Questa è la zona più prestigiosa della champagne, questa è, appunto, la Montagna di Reims.

Esposizione Sud-est

Allevamento Guyot

Densità imp. 3200

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo Da invecchiamento

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Vinificazione in tini di acciaio inox termoregolati. Invecchiamento minimo di 3 anni in cantina. Dosaggio: 8g/l

Sensazioni Alla vista: al momento del servizio, la spuma è abbondante e cremosa. L'effervescenza è molto attiva e produce un perlage evanescente. Il colore è luminoso, di un bell'oro puro. Il vino è limpido. Profumo: un primo naso floreale con aromi di fiori bianchi, seguito da note di frutta matura e da un delicato tocco di spezie sul finale. Palato: La freschezza domina l'attacco al palato, prima che il vino si riveli rotondo e maturo, con un'ottima tenuta. Finale ben equilibrato.

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