



ACQUISTATO IL

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut

NV

Una valida alternativa al classico Champagne



Il Crémant de Bourgogne è uno spumante Metodo Classico francese che rappresenta una valida alternativa al classico Champagne. Questo, in particolare, prodotto da Maison Péguet, è un Blanc de Blancs, prodotto esclusivamente con uve Chardonnay. Questo vitigno, tipico della regione, conferisce al vino eleganza e ricchezza aromatica. Le uve utilizzate in questo caso provengono da vigneti situati nel cuore di Pierres Dorées, nel sud della Borgogna. Qui le piante hanno un'età media di circa 40 anni, e affondano le radici in terreni argillosi, calcarei e ricchi di minerali. La vendemmia è manuale e avviene in cassette, garantendo la qualità delle uve raccolte. Dopo la raccolta, i grappoli vengono selezionati con cura e poi sottoposti a una pressatura mediante una pressa pneumatica. I mosti ottenuti fermentano in vasche di acciaio a temperatura controllata, preservando l'integrità delle caratteristiche del Chardonnay. La successiva maturazione sui lieviti per almeno 30 mesi, conferisce al vino finito profondità e complessità. Nel bicchiere il Crémant de Bourgogne di Maison Péguet si presenta con un affascinante colore giallo paglierino. Al naso è possibile cogliere aromi freschi e intensi di frutta gialla e leggere note agrumate. In bocca, regala un sorso fresco e cremoso allo stesso tempo, con note di frutta gialla e agrume. Il finale è lungo e appagante. Perfetto per un aperitivo speciale, accompagna antipasti di verdure o di mare con sapori delicati.

Nel cuore della Borgogna, una delle zone vinicole più prestigiose di Francia (e probabilmente del mondo) c'è Maison Péguet, interessante cantina a conduzione familiare. A condurla con passione sono Cyril e Benjamin Péguet, due fratelli provenienti da una famiglia che da sempre è impegnata nella produzione e nella commercializzazione di vino. I Péguet, infatti, nel corso degli anni hanno saputo mettersi in evidenza sia come viticoltori che nel ruolo di mediatori di vino. Amanti del terroir del loro paese, i Péguet propongono ottimi vini dalle pregiate aree della Borgogna.

La Vigna

Terreno Argilloso, calcareo e pietroso

Esposizione Ovest-nord-nordest

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Borgogna

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione La pressatura viene effettuata mediante una pressa pneumatica. Dopo una rigorosa selezione i mosti fermentano in vasche di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in botti acciaio inossidabile

Sensazioni Colore: Giallo paglierino. Naso: Fresco e intenso, sentori di frutta gialla e note agrumate, note fragranti. Palato: Fresco e cremoso, sentori di frutti gialli e note fragranti, piacevoli note di agrumi e finale persistente.

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