



ACQUISTATO IL

Champagne Étienne Calsac "Les Rocheforts" Blanc de Blancs Premier Cru Extra Brut

Terroir d'eccellenza



Svinando®

Champagne Premier Cru, Le Rocheforts, Extra Brut di Maison Etienne Calsac nasce da uve Chardonnay coltivate nella parcella Les Rocheforts. Ci troviamo nel comune di Bisseuil, nella Vallée de la Marne. Questo villaggio classificato Premier Cru è rinomato per i suoi suoli ricchi di calcare e gesso affiorante, in grado di conferire alle uve una mineralità vibrante e una complessità aromatica unica. La classificazione Premier Cru in Champagne, è bene ricordarlo, identifica i migliori vigneti della regione. Un Blanc de Blancs di carattere, le uve Chardonnay utilizzate per questo Champagne vengono vinificate in parte in acciaio e in parte in legno. Questo processo di vinificazione permette di ottenere un vino complesso e strutturato, con un bel equilibrio tra le note fruttate e quelle minerali. Il dosaggio Extra Brut, con solo 3 grammi di zucchero per litro, lascia spazio all'espressione pura del terroir e del vitigno. Le Rocheforts Extra Brut si abbina perfettamente a preparazioni a base di pesce crudo, crostacei nobili e carni bianche. Oggi si fa apprezzare per la sua vivacità e la sua espressione fruttata. In cantina, ben conservato, può tranquillamente maturare per alcuni anni. Gli amanti dei Blanc de Blancs e degli Champagne di carattere non dovrebbero certamente farsi sfuggire questa bottiglia.

Vignaiolo di talento della Côte des Blancs, Etienne Calsac è un giovane vigneron della Champagne. Le sue idee chiare, la dedizione al lavoro in vigna e l'enorme rispetto per l'ecosistema lo rendono un esempio di viticoltura moderna e sostenibile. I vigneti di Etienne Calsac si estendono per 3 ettari ad Avize, nella Côte des Blancs, una zona rinomata per la produzione di Chardonnay di altissima qualità. Il terreno calcareo e il clima fresco conferiscono alle uve una mineralità vibrante e una complessità aromatica unica. Etienne Calsac pratica una viticoltura sostenibile che si basa sulla valorizzazione delle diverse parcelle che compongono il suo vigneto. Per questo motivo, vinifica quasi esclusivamente in purezza le uve di ogni parcella, ottenendo vini che esprimono le caratteristiche uniche di ogni terroir. Oltre allo Chardonnay, Etienne Calsac coltiva anche alcune vecchie varietà di uve come il Petit Meslier, utilizzate per creare cuvée speciali.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne
Provenienza Champagne
Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Ecco la parcella Les Rocheforts nel comune Premier Cru di Bisseuil, su suoli di calcare e gessi affioranti, esposizione sud. 50% fermentazione in acciaio, 50% in legno. Dosaggio minimale, per donare uno Champagne fine e sapido, avvolgente e profondo.

Sensazioni

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