



ACQUISTATO IL .....

## Champagne J. Clement Brut Reserve



Svinando

La Cuvée Réserve di J Clement nasce da un sapiente taglio Champenoise che comprende tutte le uve ammesse dal disciplinare. Nello specifico a un 50% di Meunier si aggiunge un 40% di Pinot Noir e giusto una punta di Chardonnay. Il risultato è un vino di grande complessità che affina per lungo tempo sui lieviti in bottiglia. Ne deriva uno Champagne estremamente piacevole ma soprattutto perfetto compagno di diverse preparazioni. Un vero vino a tutto pasto, pur con le bollicine, da proporre magari in occasione di una bella cena di pesce tra amici.

Familiare, piccola e capace di produrre vini di grande qualità. E' questa la carta d'identità di Maison J Clement, fondata negli anni 50 da Martial Clement. A lui subentrò James Clement, il figlio, che iniziò ad affiancare il padre in vigna e in cantina fin dall'età di 14 anni. Oggi le sorti della piccola maison sono affidate a Cécile e Fabien che hanno il compito di sviluppare il mercato internazionale. Oggi J Clement può contare su 9,5 ettari vitati (Chardonnay 20% , Pinot Noir 25%, Pinot Meunier 55%), divisi in 36 parcelle in 4 diversi villaggi o cru.

### La Vigna

**Terreno** Base gessosa, uno strato argilloso-calcareo copre questa base. Ricchezza nei principi minerali.

**Esposizione** Nord est altitudine min 66 m et max 254m

**Allevamento** Taille Cordon

**Densità imp.** 8000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino Champagne

**Provenienza** Francia

**Uve** 40% Pinot noir 10% Chardonnay 50% Pinot Meunier

**Gradazione** 12%

**Temp. Servizio  
Quando Berlo** 2 anni

**Abbinamento** Piatto di salsa accompagnato da piccole verdure

**Vinificazione** Fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox.

**Sensazioni** Il suo vestito è di colore "giallo dorato", il naso è pieno di fiori, che esprime frutta matura. Al palato è morbido e rotondo, ben equilibrato con note di mela cotogna e tostato sul finale.

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