



ACQUISTATO IL

Champagne Albert Le Comte Rosé

2017



Svinando

Pinot Noir in purezza per uno Champagne ricco e intenso

C'è sempre un certo fascino in un calice di uno Champagne rosato. Nell'immaginario comune questi vini sono perfetti per il palato delle signore mentre in realtà sono spesso dei vini di rara piacevolezza, adatti a chiunque sappia apprezzare un buon vino, indipendentemente dal sesso di appartenenza. Il rosato proposto da Albert Le Comte in particolare, è un 100% Pinot Noir, quindi un vino dotato di corpo e potenza. Nel calice si presenta di un bel colore rosa salmone, cristallino e luminoso. Dal fondo del calice si sprigiona un perlage particolarmente persistente che porta in superficie i sentori più eleganti del vitigno. Al naso, infatti, domina la frutta rossa, ciliegia e lampone in particolare, a cui fanno seguito i riconoscimenti tipici di lieviti e crosta di pane. In bocca è fragrante ed equilibrato. Ricco e intenso, sembra non voler finire mai. Difficile rimanere indifferenti di fronte a tanta eleganza.

Albert è il nome del nonno di uno dei fondatori della maison situata nella parte più meridionale della regione della Champagne, la cosiddetta Côte des Bar, o Aube. Fabrice Goux ricorda ancora le belle estati passate con il nonno tra quelle vigne, assaggiando i prodotti di piccoli artigiani. Esperienze, quelle, che lo hanno fatto innamorare dello Champagne e hanno pesantemente influenzato tutta la sua vita, tanto da spingerlo, anni dopo, a entrare nel business del vino per lavoro. Esperto di mercati internazionali, oggi ricopre il ruolo di brand manager della maison che gestisce con passione con la collaborazione di Daniela Libero, imprenditrice di Courmayeur e francofila, anche lei da sempre innamorata della cultura dello Champagne. Negli anni l'azienda ha dato vita a ottimi prodotti, tutti contraddistinti da una cifra stilistica ben riconoscibile. Piccoli capolavori fatti per esaltare i piaceri della vita con un tocco di fine effervescenza.

La Vigna

Terreno	Argilloso Calcareo
Esposizione	Nord - Ovest, 300m s.l.m
Allevamento	Metodo Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Pinot nero 100%

Gradazione 12%

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo 3 Anni

Abbinamento Questa bollicina è perfetta per accompagnare piatti a base di pesce o dolci.

Vinificazione Metodo Classico Champagne AOC

Sensazioni Rosa perfetto, cristallino e luminoso, con perlage duraturo e persistente. Il naso è ricco di sentori di frutta rossa, quali ciliegia e lampone in particolare, poi completati da sfumature di lieviti e di crosta di pane. Scorrevole la bevuta, fragrante ed equilibrata, di medio corpo e persistente in boca.

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