



ACQUISTATO IL .....

**Champagne Aùthentique Brut**

**La complessità... deriva dall'assemblaggio**



*Svinando*

L'assemblaggio in questo caso è importante. In questo Brut Authentique di Pierre Gobillard si trova, infatti, il 30% di uve Chardonnay, il 30% di Pinot Noir e il 40% di Meunier, tutti provenienti da vigneti classificato Premier Cru e tutti della vendemmia 2009. A loro si unisce, come da pratica comune in Champagne, una piccola percentuale di vini di riserva, proveniente da vendemmie precedenti. Un taglio complesso, dunque, con tutte le uve base dello Champagne, ognuna responsabile di una parte del gusto finale. E una maggiore profondità e complessità, garantita da vini più vecchi che sono stati gelosamente custoditi in cantina per mesi proprio a questo scopo. Fermentazione in acciaio, poi conversione malolattica, e 24 mesi sui lieviti fanno il resto. Colore giallo dorato, il perlage è abbondante ma non eccessivo e le bollicine sono ben integrate nel vino. Al naso, si rivela rotondo e maturo, con aromi di frutta secca e un tocco di miele. In bocca, invece, è ricco di corpo, con sentori vivaci e netti che richiamano le stesse sensazioni percepite all'olfatto. Un vino buono subito ma che non disdegna di rimanere ancora qualche anno in cantina ad attendere l'occasione giusta. Quella in cui il menù di pesce esalta un giorno di festa.

C'è lo Champagne e ci sono i Premier Cru. Sempre Champagne, ovviamente, ma provenienti da villaggi classificati in questo modo per la qualità delle uve che vi si producono e, di conseguenza, per i vini che vi si ottengono. Pierre Gobillard ha vigneti esclusivamente a Hautvillers, la famosa cittadina che vide Dom Perignon tra i suoi concittadini più illustri e dove si trova la famosa abbazia, meta di pellegrinaggio per milioni di appassionati. Insomma, non proprio un posto qualunque. Hervé Gobillard rappresenta oggi la terza generazione di vigneron di questa piccola azienda. Azienda familiare, la sua fondazione risale agli inizi del secolo scorso per mano di Hervé Gervais Gobillard. Nel corso degli anni, senza dimenticare la tradizione, la piccola maison ha saputo affermarsi nel mondo, dando vita a vini caratterizzati da una cifra stilistica inconfondibile.

**La Vigna**

**Terreno** Calcareo/argilloso

**Esposizione** Nord

**Allevamento** Alberello

**Densità imp.** 0

**Il Vino**

**Tipologia** Vino Champagne

**Provenienza** Francia

**Uve** 30% chardonnay, 30 % pinot noir e 40 % pinot menuier

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Assemblaggio: 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 40% Pinot Meunier, tutti della vendemmia 2009 uniti ad una percentuale di vini di riserva di vendemmie precedenti. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio. La vinificazione viene effettuata con l'utilizzo della fermentazione malolattica. 24 mesi di soggiorno sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo il disgorgement.

**Sensazioni** Il Perlage è sottile e persistente. La vivace effervescenza mantiene un bel flusso di bollicine. Il colore giallo dorato. Al naso è elegante e maturo agrumato, con sentori di liquirizia e legno di sandalo. In bocca è rotondo e rivela sentori di miele e frutta secca.

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