



ACQUISTATO IL

Champagne Blanc de Blancs Premier Cru

Uno Champagne davvero nobile



Svinando®

Per chi cerca la vera eleganza in uno Champagne, questo è il vino giusto. Il Blanc de blancs di Pierre Gobillard, infatti, rappresenta senza ombra di dubbi la vera nobiltà dello Champagne. Prodotto esclusivamente con uve di Chardonnay provenienti dal villaggio di Hautvillers, classificato Premier Cru, matura per anni in cantina prima di essere degorgiato e moderatamente dosato. Il risultato è un bellissimo calice di rara luminosità. Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini, questo vino presenta una bella effervescenza, alimentata da uno stretto flusso di bollicine che dal fondo del calice salgono senza sosta in superficie. Al naso è fresco, con aromi di agrumi e fiori bianchi. In bocca rivela una piacevole freschezza. Ritornano le note delicate percepite all'olfatto, accompagnate questa volta da un delicato sentore di liquirizia e anice. Il corpo è pieno e gratificante. Un vino perfetto se in tavola è previsto un menù tutto a base di pesce, dall'antipasto al secondo.

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 Pérignon 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. Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 100% chardonnay

Gradazione 12.50% vol

Temp. Servizio 10°

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Assemblaggio: 100% Chardonnay della vendemmia 2009 uniti ad una percentuale di Chardonnay 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 dégorgement.

Sensazioni Una bella effervescenza alimenta uno stretto f lusso di bollicine. Il colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde. Al naso è fresco, con aromi di agrumi e fiori bianchi. A contatto con l'aria: un accenno di albicocca. Bella freschezza in bocca. Il delicato sentore di liquirizia e anice conferisce un bel corpo pieno. Questa vendemmia matura, composta esclusivamente da uve bianche chardonnay, vi incanterà con il suo sapore minerale. Dopo un invecchiamento di diversi anni nelle nostre cantine, il risultato è quello di uno champagne davvero nobile.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821