



ACQUISTATO IL

Brut de France Methode Traditionnelle

NV

Equilibrato e persistente



Svinando

Il Brut de France, Méthode Traditionnelle, è una bollicina piacevole e immediata proposta da Grands Domaines du Littoral. Vino spumante senza annata, nasce in Camargue, una regione affascinante del Sud della Francia. Per la precisione ci troviamo ad Aigues-Mortes, un territorio caratterizzato da terreni sabbiosi, da cui la definizione di "vins de sable". Questa particolare composizione del suolo, insieme all'influenza del vicino Mar Mediterraneo, conferisce ai vini della regione una mineralità distintiva e una freschezza inconfondibile. Il clima è caldo e soleggiato, con una benefica brezza marina che crea condizioni ideali per la coltivazione delle uve. Brut de France nasce prevalentemente da uve Chardonnay, selezionate in diverse parcelle distribuite nel vasto vigneto della Camargue. Lo spumante è elaborato con il metodo tradizionale, o Champenoise, con la seconda fermentazione in bottiglia. Questo processo conferisce al vino la sua effervescenza fine e persistente, e permette di sviluppare un bouquet aromatico complesso. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante, con un perlage fine ed elegante. Al naso rivela un bouquet ampio e complesso di piccoli fiori bianchi, seguito da delicate note fruttate di frutti gialli e bianchi. In bocca, poi, rispecchia perfettamente i sentori olfattivi, aggiungendo una elegante nota minerale. Il finale è piacevole, ben equilibrato e persistente. Si apprezza, in particolare, nei primi due-tre anni dalla sua commercializzazione, durante i quali mantiene freschezza e vivacità. Perfetto come aperitivo, accompagna bene antipasti leggeri, frutti di mare, ostriche e salmone.

Il Grands domaine du Littoral riunisce cinque vigneti dell'ex Languedoc-Roussillon. Dalla tenuta Villeroy sul lido di Sète, al Domaine Royal de Jarras alle porte di Aigues-Mortes, fino a Château La Gordonne, a Pierrefeu-du-Var, in Provenza. Il tutto riunisce 2.000 ettari di terreni. Una parte dei vini proposti è etichettata come Bio.

La Vigna

Terreno terreni sabbiosi

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Camargue

Uve Prevalenza di Chardonnay

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Assemblaggio a prevalenza di Chardonnay proveniente da una selezione di parcelle distribuite nel grande vigneto della Camargue dei "Grands Domaines du Littoral". Lo Chardonnay dona freschezza, finezza ed eleganza a questo vino spumante elaborato con metodo classico con "prise de mousse" in bottiglia.

Sensazioni Colore: il Brut de France sorprende per la sua brillantezza ed il delicato colore giallo paglierino. L'effervescenza si esprime con delicatezza ed eleganza: perlage fine e persistente. Caratteristiche olfattive: si apre con un bouquet ampio e complesso dalle belle note floreali di piccoli fiori bianchi. A seguire delle delicate note fruttate di frutti gialli e bianchi, il tutto amplificato da una piacevole freschezza. Caratteristiche gustative: il palato rispecchia i sentori olfattivi e si completa con un elegante nota minerale, caratteristica dei "vins de sable" che dona fascino a questo vino. Finale piacevole, dal bel equilibrio e persistenza.

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