ACQUISTATO IL .....

Champagne "Chromatique" Grand Cru Extra Brut S.A.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Nessun trattamento sistemico in vigna come di consueto: fermentazione a metà tra legno e acciaio, malolattica completata.
Sensazioni	Sfaccettato e inebriante al naso. In bocca spiccano la gessosità di Mesnil e la crema di Oger.

Eleganza, complessità e un forte legame con il territorio

Uno Champagne che unisce eleganza, complessità e un forte legame con il territorio. E' il Blanc de Blancs Grand Cru Chromatique Extra Brut, proposto qui da Stéphane Regnault. Figlio della Côte des Blancs, questa etichetta è un vero e proprio viaggio sensoriale attraverso uno dei terroir più rinomati al mondo per lo Chardonnay. La Côte des Blancs, è bene ricordarlo, è una delle zone più iconiche della Champagne, famosa per i suoi suoli ricchi di gesso e per la produzione di Champagne bianchi di altissima qualità. Qui, il clima fresco e i terreni calcarei creano le condizioni ideali per la coltivazione dello Chardonnay. Le Mesnil-sur-Oger, in particolare, è un villaggio classificato Grand Cru, noto per i suoi vini minerali, eleganti e longevi. Le uve utilizzate per questo Champagne provengono da vigneti coltivati senza trattamenti sistemici, seguendo i principi di una viticoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente. La fermentazione avviene per metà in legno e per metà in acciaio, una scelta che permette di bilanciare la complessità data dal legno con la freschezza e la purezza dell'acciaio. La fermentazione malolattica, che ammorbidisce l'acidità del vino, è svolta completamente, aggiungendo rotondità e armonia al profilo finale. Al naso, il Blanc de Blancs Grand Cru Chromatique Extra Brut è sfaccettato e inebriante, con note di agrumi freschi, fiori bianchi, mandorla tostata e una spiccata mineralità. In bocca è in perfetto equilibrio tra "gessosità" e cremosità. La freschezza è vibrante, ma ben integrata, con una lunga persistenza che lascia il palato avvolto da sensazioni piacevoli e complesse. Perfetto per accompagnare piatti di pesce, come ostriche, crostacei o piatti a base di molluschi. La sua freschezza e la mineralità lo rendono anche ottimo come aperitivo, ideale per iniziare una cena con stile.

Oggi viaggiamo con la fantasia nella suggestiva regione della Côte des Blancs, cuore della produzione dello Champagne. Qui si trova l'azienda vinicola di Stéphane Regnault, produttore che incarna passione, tradizione e innovazione. La sede si trova Le Mesnil-sur-Oger, un villaggio rinomato per i suoi vini eleganti e minerali. Qui Stéphane gestisce con cura e dedizione 1,5 ettari di vigneti, producendo circa 15.000 bottiglie all'anno. Stéphane Regnault non è un vignaiolo tradizionale. La sua storia è un viaggio attraverso esperienze professionali eterogenee: da sommelier a Londra a ingegnere aerospaziale a Parigi. Tuttavia, nel 2007, decide di tornare alle sue radici, rilevando le vigne del padre e trasformandole in un'azienda all'avanguardia. Fin dai primi anni, abbandona l'uso di erbicidi e pesticidi, abbracciando una viticoltura più sostenibile. Nel 2017, intraprende il percorso di certificazione biologica, ottenendola ufficialmente con la vendemmia del 2020. Questo impegno verso la natura si riflette nei suoi vini, che esprimono autenticità e purezza. Una delle peculiarità del metodo di Regnault è l'utilizzo di una "riserva perpetua" nella produzione dei suoi Champagne. Questa tecnica, che prevede l'aggiunta di una piccola parte di vino di annate precedenti, permette di arricchire il profilo aromatico e strutturale, donando ai vini una profondità e una longevità eccezionali. È come se ogni bottiglia racchiudesse non solo l'essenza di un'annata, ma anche la memoria di tutte le stagioni passate.

© 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