ACQUISTATO IL .....

Champagne "Dorien N°80" Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

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 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Siamo a Le Mesnil-Sur-Oger, alla parcella “Les Hautes Mottes”. Esposizione sud, su suoli fini e strutturati, completamente inerbiti. Sottosuolo di gesso estremamente puro. Si sono usati come di abitudine lieviti indigeni, per una vinifi cazione il 40% in legno e il 60% in acciaio.
Sensazioni	teso, minerale, profondo e iodato

Spiccata mineralità

Il gesso puro del sottosuolo e il clima fresco della Côte des Blancs danno vita a uno Champagne di rara eleganza. Lo propone Stéphane Regnault, con base nel cuore di Le Mesnil-sur-Oger, uno dei villaggi più prestigiosi della Champagne. Stiamo parlando del Blanc de Blancs Grand Cru Dorien n° 80 Extra Brut, 100% Chardonnay classificato Grand Cru. Questo vitigno è in grado di interpretare al meglio il carattere minerale e raffinato della Côte des Blancs. Nello specifico le uve utilizzate da Stéphane Regnault provengono da vigneti di oltre 30 anni, coltivati su terreni ricchi di gesso. Vinificazione attenta e rispettosa delle caratteristiche delle uve, il 40% del mosto fermenta in botti di legno, mentre il restante 60% in acciaio, per preservare la freschezza e la purezza del frutto. I lieviti indigeni, ovvero quelli naturalmente presenti sulle uve, vengono utilizzati per la fermentazione, aggiungendo complessità e unicità al profilo aromatico. Dopo la fermentazione, il vino affina sui propri lieviti per diversi mesi, prima di essere sottoposto alla seconda fermentazione in bottiglia, tipica del metodo Champenoise. Colore giallo paglierino brillante, accompagnato da riflessi dorati, al naso è intenso e complesso, con note di agrumi freschi, fiori bianchi, mandorla tostata e una spiccata mineralità. In bocca è teso, vibrante e iodato, con una freschezza che avvolge il palato e una lunga persistenza. La sua struttura elegante e la sua acidità ben integrata lo rendono un vino di grande equilibrio. Buono già oggi, questo Champagne può evolvere magnificamente in bottiglia fino a 10 anni, sviluppando note più complesse e tostate. Perfetto per accompagnare piatti di pesce, come ostriche, crostacei o piatti a base di molluschi.

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