



ACQUISTATO IL

Champagne Cheurlin Dangin "Florence" Blanc de Blancs NV

Piacevolmente dissetante



Svinando®

C'è un po' di Italia in questo Champagne Blanc de Blancs, 100% Chardonnay, proposto da Maison Cheurlin-Dangin. E non ci riferiamo solo al nome, Cuvée Florence. Ma procediamo con ordine. Chardonnay in purezza, come di rigore per uno Champagne Blanc de Blancs (vino bianco da uve bianche), questo Florence è frutto di una lavorazione di uve provenienti dalla regione dell'Aube, nella parte più meridionale della regione dello Champagne. Qui i suoli e il clima sono ideali per la coltivazione di uve di alta qualità, ricche in termini di freschezza. Dopo la vendemmia, rigorosamente manuale, le uve vengono conferite in cantina per essere subito avviate a trasformazione. Prodotto secondo il metodo tradizionale della Champagne, le basi subiscono un passaggio in botti di rovere di 10 mesi, seguiti da altri 5 in anfore di coccio italiano. Subito dopo si passa all'imbottigliamento e alla lenta fase di maturazione in contatto con i lieviti in bottiglia. Nel calice si presenta di un incantevole colore giallo chiaro, con riflessi verdognoli. Numerose catenelle di bollicine finissime, salgono incessantemente verso la superficie del bicchiere, portando con sé note fragranti di frutta fresca, limoni gialli, ananas, cedro e mela renetta. In bocca è piacevolmente dissetante. La fresca acidità è in perfetto equilibrio con la dolcezza dovuta al dosaggio e alla ricchezza del frutto.

Celles-sur-Ource è un villaggio che appartiene al dipartimento dell'Aube. Siamo nella Champagne, ovviamente, dove famiglie di viticoltori lavorano i loro appezzamenti con cura e passione da centinaia di anni. E' questo il caso anche della maison Cheurlin-Dangin. Dieci generazioni della famiglia Cheurlin-Dangin coltivano le tradizionali varietà della regione, Pinot Noir, Meunier e Chardonnay. L'azienda venne fondata nel 1757 e da allora poco è cambiato nel modo di condurre vigna e in cantina. Del resto i loro risultati sono lì da vedere. Da oltre due secoli, anno dopo anno, Champagne semplicemente straordinari.

La Vigna

Terreno argilloso calcareo

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Champagne Bianco AOC

Provenienza Francia

Uve 100% Chardonnay

Gradazione 12%vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione rodotto secondo il metodo tradizionale della Champagne con controllo della temperatura e seconda fermentazione in bottiglia. Passaggio in botte di rovere 10 Mesi e 5 mesi In anfore di coccio italiano

Sensazioni Incantevole colore giallo Chiaro con riflessi verde chiaro. Numerosi file di fini bollicine giocano con la luce e trecciano una corona cremosa. Al naso è ariale, con note di limoni gialli, ananas Victoria, cedro con sentori di verbena e mela renetta. Il palato è tonificante e dissetante. Dosaggio che lascia spazio alla frutta bianca, alla pesca e agrumi gialli.

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