



ACQUISTATO IL

Champagne Cheurlin Danguin "Cuvée Speciale" Brut

NV

Armonico e lungo



Svinando

Una Cuvée Spéciale. Uno Champagne targato Maison Cheurlin Danguin, blend in pari proporzioni di Pinot Noir e Chardonnay. Le uve, in questo caso, provengono da un vigneto situato nell'Aube, nella parte Sud della AOC Champagne. Appezamenti che si estendono nelle valli dell'Ource, dell'Arce e della Senna. Qui i suoli sono variegati e le uve maturano acquisendo caratteri ben specifici. Prodotto secondo il metodo tradizionale champenoise, la fase di maturazione in bottiglia si protrae per non meno di quattro anni. Quello che si ottiene è un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino intenso, con sottili rimandi dorati e un perlage fine e persistente. Il bouquet si apre su note di frutta gialla matura e su ricordi di fiori secchi, poi seguiti da sfumature agrumate e da toni di pasticceria, di crosta di pane e di lievito. In bocca la corrispondenza con quanto percepito in precedenza è quasi perfetta. Uno Champagne armonico e lungo. Champagne Brut elegante e di alto prestigio, perfetto per i migliori aperitivi. Anche in tavola difficilmente deluderà. Accompagna bene piatti semplici ed elaborati di pesce. Ottimo con aragosta alla catalana, spaghetti con i ricci e tartare di cernia. Maturità, rotondità e freschezza.

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-Danguin. Dieci generazioni della famiglia Cheurlin-Danguin 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	50% Chardonnay, 50% Pinot Nero
Gradazione	12%vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Un blend in pari proporzioni composto da pinot nero e chardonnay, è quello che va a comporre la "Cuvée Speciale" di Cheurlin-Danguin, frutto di un riposo in bottiglia sui lieviti che si protrae per non meno di quattro anni. Il risultato è dato da una bollicina dal fascino irresistibile, calibrata al millimetro e gradevole in tutto e per tutto. È uno Champagne Brut elegante e di alto prestigio, che sarà in grado di offrirvi garanzie certe senza chiedervi nulla in cambio. Sceglitelo per i vostri migliori aperitivi del fine settimana, e potrete essere sicuri che difficilmente vi deluderà.
Sensazioni	All'occhio regala un bel giallo paglierino intenso, con sottili rimandi dorati e con perlage fine e persistente. Il bouquet olfattivo si apre su note di frutta gialla matura e su ricordi di fiori secchi, poi seguiti da sfumature agrumate e da toni di pasticceria, di crosta di pane e di lievito. La bocca percorre la stessa strada del naso, rivelandosi armonica e lunga.

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821