



ACQUISTATO IL

Champagne Vincent Couche Zero Dosage Bio Dynamic

Un'esplosione di freschezza e complessità



Svinando®

Un'esplosione di freschezza e complessità dalla Côte des Bar. Stiamo parlando dello Champagne Zéro Dosage di Maison Vincent Couche, un vino di grande carattere e personalità. Prodotto da 85% di Pinot Noir e 15% di Chardonnay, le uve provengono dai vigneti di Buxeuil. La Côte des Bar è una regione rinomata per i suoi terreni calcarei e argillosi, che conferiscono ai vini una struttura robusta e una mineralità distintiva. Le uve Pinot Noir e Chardonnay, che compongono questo Champagne, beneficiano di un clima continentale temperato, con inverni freddi ed estati calde, ideale per la loro maturazione equilibrata. Il dosaggio è pari a zero, Dosage Zéro, dando vita a uno Champagne estremamente secco e dotato di un'acidità vivace. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino intenso. Al naso, rivela un bouquet complesso e affascinante, dominato da note di frutti rossi, agrumi, fiori bianchi e gesso. In bocca, invece, il vino è fresco e vibrante, con una bollicina fine e persistente. La struttura del Pinot Noir si avverte sul finale e lascia una piacevole sensazione di freschezza e sapidità. Ideale come aperitivo, accompagna antipasti di pesce o di carne, primi piatti saporiti o leggermente speziati e con formaggi stagionati. Champagne che può essere bevuto giovane, entro i 4 anni dalla vendemmia, se conservato correttamente, può evolversi e acquisire complessità nel tempo.

Vincent Couche è a suo modo un vignaiolo visionario che ha guidato la sua azienda familiare verso un futuro sostenibile e innovativo. Con una notevole sensibilità verso l'ambiente e la qualità del prodotto, Vincent ha intrapreso la strada della viticoltura biodinamica già nel 2008, convertendo tutti i vigneti della Maison a questa filosofia olistica. Un approccio artigianale e rispettoso in vigna e in cantina. Le uve sono coltivate senza l'utilizzo di pesticidi o erbicidi chimici, e in cantina si prediligono fermentazioni spontanee e l'utilizzo di botti di rovere per la maturazione dei vini base. Inoltre, Vincent fa ampio uso di "vins de réserve", che conferiscono complessità e profondità ai suoi Champagne. La storia dell'azienda ha inizio con il padre di Vincent, André Couche, che nel 1973 acquistò il vigneto più grande piantato a Pinot Noir a Buxeuil e un secondo appezzamento a Montgueux, a Chardonnay. Questi vigneti si trovano in una zona dal clima mediamente più caldo rispetto alla regione "classica" dello Champagne, ma la presenza della Senna nel fondovalle garantisce un prezioso apporto di umidità, favorendo la maturazione equilibrata delle uve.

Uve. Vincent Couche: infatti in questa referenza utilizza sempre diversi millesimi per sopperire alla mancanza di zucchero con la struttura del vino. La base è sfaccettata, i profumi netti e dinamici, l'assaggio è nervoso, stimolante.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Champagne AOC
Provenienza	Champagne
Uve	85% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Freschezza, frutto e complessità. Una filosofia centrale nel lavoro di Vincent Couche: infatti in questa referenza utilizza sempre diversi millesimi per sopperire alla mancanza di zucchero con la struttura del vino. La base è sfaccettata, i profumi netti e dinamici, l'assaggio è nervoso, stimolante.

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.