ACQUISTATO IL .....

Champagne "Cuvée Alexia" Rosé 2015

Uno Champagne rosé che sa come distinguersi

Cuvée Alexia non è il solito Champagne rosé. Per prima cosa la base è quasi interamente Chardonnay, circa il 90%, e solo la rimanente parte è rappresentata da Pinot Noir, con l'aggiunta anche di un particolare vino rosso Coteaux Champenois, una AOC (l'equivalente francese della nostra DOC), che copre la stessa area della Champagne ma prevede vini fermi. Il vino rosso aggiunto prima dell'imbottigliamento per la presa di spuma, minimo 36 mesi, regala alla Cuvée Alexia un affascinante colore rosa chiaro. Una caratteristica di grande eleganza per un vino che per il resto può contare su un bouquet floreale, con note di petali di rosa, e fruttato, con ricordi soprattutto di fragoline di bosco. In bocca si ritrova la stessa piacevole dolcezza che caratterizza il bouquet, con un finale setoso e piacevolmente fresco. Se siamo alla ricerca del calice giusto da abbinare alla nostra cena a base di pesce, questa potrebbe essere la soluzione che fa per noi.

Dal cuore della Côte des Blancs, e per la precisione dal villaggio di Vertus, arrivano gli Champagne di Michel Mailliard. Siamo a circa 20 chilometri a Sud-Est di Epernay. Il fondatore della casa, Alexis Mailliard, ebbe un importante ruolo nello sviluppo della regione ed è considerato uno dei più rappresentativi récoltant della Champagne. Oggi Michel Mailliard sta vivendo il passaggio tra la terza e la quarta generazione della famiglia. L'azienda può contare su circa 23 ettari di proprietà, metà dei quali sono ubicati proprio a Vertus e il resto nei territori circostanti. Il vitigno più rappresentativo dell'azienda è lo Chardonnay.

La Vigna

Terreno	Gessoso
Esposizione	150 sml
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Rosato Brut
Provenienza	Francia
Uve	90%Chardonnay, 10% Pinot Noir Con Aggiunta Di Vino Rosso Coteaux Champanois
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	4-5 anni dalla sboccatura
Abbinamento	Abbinamento a piatti a base di pesce come tonno o salmone.
Vinificazione	Vinificazione e affinamento in acciaio, permanenza sui lieviti almeno 36 mesi
Sensazioni	Colore rosa chiaro, il bouquet esprime note di petali di rosa e fragoline di bosco, e in bocca si ripropone con la delicatezza di piccoli frutti rossi e un finale setoso e fresco.

© 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