ACQUISTATO IL .....

Champagne "Cuvée Gregory" Premier Cru 2014

Lo Champagne da bere senza bisogno di una grande occasione

Una bollicina fresca e fatta apposta per piacere, e molto, a chiunque la assaggi. Cuvée Gregory di Michel Mailliard è frutto di un assemblaggio di Chardonnay al 95% con giusto una piccola aggiunta di Pinot Noir per dare corpo e un po' di struttura. Vendemmia a mano e vinificazione a temperatura controllata dei vini base, l'affinamento sui lieviti viene protratto per almeno 36 mesi. Si tratta quindi di uno Champagne dichiaratamente semplice che non richiede un'occasione speciale per essere stappato. E', al contrario, la bollicina che può tranquillamente essere proposta ogni giorno, da bere da sola o in accompagnamento a un piatto sfizioso. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino. Al naso, note di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e cenni di pasticceria. Stesso quadro aromatico anche in bocca, dove la Cuvée Gregory si distingue per una sensazione di cremosa freschezza.

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	Est Sud-Est 150 slm
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Champagne brut
Provenienza	Francia
Uve	95% Chardonnay, 5% Pinot Noir
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8°C
Quando Berlo	4-5 anni dalla sboccatura
Abbinamento	Aperitivo e primi piatti a base di pesce
Vinificazione	Vinificazione e affinamento in acciaio, permanenza sui lieviti per almeno 36 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino, il bouquet esprime note di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e cenni di patisserie che si ritrovano poi al palato accompagnati da una cremosa freschezza.

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