

Anno 1- Numero 3
Ottobre 2022
Periodico quadrimestrale
Prezzo 2,00 Euro



Quaderni
di

WINEcouture



CHAMPAGNE

Blanc de Noirs

CHAMPAGNE GRAND CRU SECONDE-SIMON MÉLODIE

Il frutto di sole tre parcelle situate al cuore del vocato territorio di Ambonnay. Un 100% Pinot Noir, che affina sui lieviti per 5 anni, corposo e fresco, dalla bolla fine e persistente che forma spuma corposa e profumata. Uno Champagne da intenditori, equilibrio tra potenza e finezza. Grazie alle sue caratteristiche è ideale per accompagnare pesci sapori, come salmone e rombo, ma anche carni bianche e formaggi come Comté e Brie.



EGLY-OURIET BLANC DE NOIRS LES CRAYÈRES GRAND CRU VIEILLES VIGNES

Frutto di un vigna di Pinot Noir piantata nel 1946 su un terreno eccezionale, chiamato Les Crayères, dove la terra è di soli 30 centimetri al di sopra della craie, strato di calcare gessoso che in quel luogo è profondo decine di metri. Champagne vinificato al 100% in fusti, dove risaltano le note di frutti rossi per via dei vecchi Pinot, ed una certa mineralità "crayense", che dona eleganza e potenziale all'invecchiamento.



ULYSSE COLLIN LES MAILLONS BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

100% Pinot Noir vinificato in legno, che nasce da vigne di 40 anni della sola parcella Les Maillons, situata nella Côte de Sézanne. Champagne che non subisce filtrazione, Extra Brut per conservare la giusta espressione del terroir. Si caratterizza per la fermentazione alcolica effettuata naturalmente in piccoli fusti di rovere e un prolungato invecchiamento sui lieviti, tra i 30 e i 36 mesi, che contribuisce a dare la pienezza ai sapori.



CHAMPAGNE BOLLINGER PN TX17

Visione esclusiva del Pinot Noir secondo Bollinger. Un Blanc de Noirs che nasce Tauxières, in associazione con i vigneti di Avenay e Verzenay, dalla sola cuvée. Tempo di maturazione in cantina più di due volte superiore ai requisiti e dosaggio di soli 4 g/l per questo vino vivace, franco, netto, dove la bella salinità completa l'acidità di uno Champagne da condividere tra appassionati attorno a un piatto di pregiati formaggi.

