METERI
SELEZIONE VINI

Brut 0 - D. Grosbot-Barbara

Nazione: Francia
Regione: Loira
Genere: Vino
Denominazione: Saint-Pourçain
Tipologia: Spumante
Vitigno: Gamay
Annata: --
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata
Dosaggio: Brut Nature

Gamay. Metodo Classico fermentazione spontanea. 12 mesi sui lieviti. Pas Dosè

(Sboccatura: Novembre 2024)
Biologico non certificato.
Sentori chiave: ribes, alloro e pompelmo.

Naso: fresco, erbaceo, piccoli frutti rossi e agrumi
Bocca: vibrante, minerale, agrumata con bolla fine e chiusura secca.
Vista: Giallo paglierino tenue

Il vino presenta una leggera sovrapressione dovuta alla recente sboccatura, pertanto si consiglia di servirlo freddo per facilitarne l'apertura e di tenere la bottiglia inclinata qualche secondo dopo lo stappo.

Si segnala la presenza di un leggero residuo cristallino, che non ne altera in alcun modo il sapore.

Ci troviamo a Cesset nell’Appellation di Saint-Pourcain, nella zona settentrionale dell’Auvergne,

dove i terreni si fanno meno vulcanici e con una presenza maggiore di argilla, limo e calcare. In questa zona si vira geologicamente e stilisticamente (a livello vitivinicolo) verso una matrice propria della più vicina Borgogna, con cui condivide i principali vitigni coltivati: Pinot nero, Gamay e Chardonnay, con l'eccezione del Tressallier di essere l'unica uva autoctona a bacca bianca.

Qui Denis Barbara fonda nel 1996 la tenuta Grosbot-Barbara, ampliando la produzione solo nel 2015 lavorando 8,5 ettari distribuiti su tre diversi villaggi vitivinicoli: Bransat, Verneuil en Bourbonnais e Montord, in cui vi è grande presenzadi silicio e granito, sabbie e un cuore di argilla e calcare.
Sin dall'inizio Denis lavora con una mano estremamente pulita, fine e precisa, riuscendo a far esprimere al meglio le vigne ed i terreni che danno vita ai suoi vini. Le parole chiave sono eleganza, mineralità e trasparenza.

Brut 0 è un metodo classico a base di Gamay da vigne provenienti a Bransat, le stesse da cui si produce "Le Fernaux".
Una bollicina iconica ed inimitabile: tesa, fresca, minerale, agrumata e speziata in cui l'assenza di dosaggio permette di far esprimere al meglio un Gamay che spumantizzato dimostra grandissima tensione e verticalità.