

Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Zero Dosage - B. Pertois



Nazione: Francia
Regione: Champagne
Territorio: Côte de Blancs
Genere: Vino
Denominazione: Champagne Grand Cru Le Mesnil-sur-Oger
Tipologia: Spumante
Vitigno: Chardonnay
Annata: --
Età delle Vigne: 60-70 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Invecchiamento: 36 mesi sur lattes
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Temperatura di servizio: 8° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile
Dosaggio: 0 g/L Brut Nature

Chardonnay. Metodo Champenoise, fermentazione spontanea che avviene in acciaio, affina 36 mesi sui lieviti prima della sboccatura

(Vendemmia: 2021, 2019 e 2018, sboccatura: Luglio 2022).

Dosaggio Zero, Brut Nature

Biologico non certificato

Sentori chiave: scorza di limone, pera e pasticceria

Naso: tostato, citrico, agrumato, floreale e fragrante

Bocca: sorso asciutto, sapido, vibrante, ampio e generoso

Vista: giallo paglierino

Ci troviamo a Le Mesnil-Sur-Oger, nella Côte de Blancs a Sud di Reims, in un territorio che storicamente dona grandi uve bianche in grado di esprimere grande mineralità ed ampiezza, grazie ai suoli ricchi di gesso e di minerali fossili.

Qui nel 1951 Bernard Pertois fonda la Masion, da sempre “Recoltant Manipulant” (che quindi coltiva direttamente le uve con le quali produce i propri vini) con alle spalle 9 generazioni di vignaioli che sin dal lontano 1650 hanno lavorato queste terre. Oggi è Reynald Pertois a vinificare e produrre dal 2014 i vini dell’azienda, coltivando 15 ettari di cui 7 Grand Cru e scegliendo un approccio moderno ma che fonda le radici nell’ultracentenaria tradizione di famiglia.

Il Blanc de Blancs Brut Zero è uno Champagne a base Chardonnay proveniente da vigne Grand Cru di circa 60 anni a Le Mesnil-Sur-Oger, dove i suoli sono prevalentemente gessosi e calcarei. Una bollicina che stupisce per energia, verve e vivacità, dove il frutto è croccante, citrico e vivo e la trama minerale dona un sorso intrigante e profondo, senza mai diventare banale o stucchevole.