

Champagne Perle Noir EXTRA BRUT Pinot Noir - Champagne Dechannes



Nazione: Francia
Regione: Champagne
Genere: Vino
Denominazione: Champagne
Tipologia: Spumante
Vitigno: Pinot Noir
Annata: --
Fermentazione: In acciaio
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 36 mesi sur lattes in
bottiglia
Invecchiamento: 3 mesi in bottiglia
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Numero bottiglie prodotte: 1.000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile
Dosaggio: 4 g/L Extra Brut

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

(Vendemmia: diverse annate a partire dal 2011 fino alla 2020, sboccatura: Giugno 2022).

Extra Brut, 4 g/L

Biologico non certificato

Sentori chiave: Pera, agrume e biancospino

Naso: fresco, fruttato, vegetale e floreale

Bocca: sorso asciutto, minerale, fresco, teso e dinamico

Vista: giallo paglierino tenue

Ci troviamo a Les Riceys, nella Côte des Bar, l'area più meridionale dello Champagne, zona vocata

prevalentemente per Pinot Nero e Chardonnay in cui vi è minor presenza di gesso e si è più vicini alle conformazioni geologiche della Borgogna. Grazie a suoli argillo-calcarei si è in grado di donare struttura, verticalità e tensione alle bollicine prodotte dalle uve coltivate in questa zona.

Qui Cristophe Dechannes nel 1956 fonda il domaine Dechannes Père et Fils, piantando lui stesso le vigne e gestendole direttamente, producendo circa 15 anni dopo la prima cuvée di Champagne. L'idea della Maison è da sempre quella di produrre vini territoriali e identitari, in cui i terreni ricchi di argilla possono esprimere al meglio il proprio carattere austero e verticale, lavorando prevalentemente Pinot Nero e Chardonnay, dosando poco (talvolta per nulla) e producendo poche bottiglie al fine di mantenere la produzione fedele alla visione che Cristophe aveva 70 anni fa.

Il Perle Noir Extra Brut è uno Champagne a base Pinot Nero proveniente da vigne a Les Riceys, dove i suoli sono prevalentemente argillosi e calcarei.

Una bollicina verticale, tesa, minerale e asciutta che grazie alla presenza minima di dosaggio risulta sempre fresca e incredibilmente beverina, in cui il corredo aromatico è caratterizzato da agrumi freschi, sentori di frutta croccante e richiami vegetali.