METERI
SELEZIONE VINI

L'Autrebulle Cremant de Loire Blanc de Blanc Chardonnay - Zero Dosage

Nazione: Francia
Regione: Loira
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Chardonnay
Annata: ---
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 36 mesi sui lieviti
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Temperatura di servizio: 10° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile
Dosaggio: Dosaggio zero

Chardonnay, Metodo Classico fermentazione spontanea. Affinamento per 36 mesi sui lieviti.
Pas Dosé, Brut Nature.
Biologico certificato.
Sentori chiave: Brioche, pera e fiori bianchi

Naso: note tostate, burrose, con richiami agrumati, di frutta a polpa bianca e fiori di sambuco
Bocca: rotondo, minerale, fresco e sapido
Vista: Giallo paglierino

Ci troviamo a Saumur-Champigny, in Loira, più precisamente a Varrins dove i terreni sono tipicamente composti per la maggior parte da argilla e calcare, elementi in grado di conferire grande potenziale di invecchiamento, struttura e mineralità.

METERI
SELEZIONE VINI

Qui Nicolas e suo padre Laurent gestiscono la cantina di famiglia che da ormai 5 generazioni si occupa di coltivare ed interpretare le uve di proprietà.
Louis Daheuille fonda la cantina oltre 100 anni fa, ne 1890, e dai soli 4 ettari ad oggi ne sono lavorati 43, gestiti interamente in biologico a partire dal 2011.

Stilisticamente i vini di Le Varinelles risultano carnosi, minerali e freschi, in cui uve come il Pinot Nero e lo Chardonnay spumantizzati, vitigni un po' atipici per il contesto geografico, diventano veicolo per esprimere al meglio le caratteristiche di un territorio ricco di storia e personalità

L'Autrebulles è un metodo classico ottenuto da Chardonnay in purezza.
Una bolla espressiva, materica, rotonda e ampia ma al tempo stesso fresca, minerale e agile, capace, ance grazie al lungo affinamento, di regalare note speziate e tostate.