ACQUISTATO IL .....

Champagne Boivin 1er Cru "Cuvèe Icone" NV

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Champagne Brut
Provenienza	Francia
Uve	80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	36 mesi sui lieviti
Sensazioni	Elegante, sapido con bella mineralità

Fresco e fruttato

Per chi non ama i vini estremamente secchi, un Brut come questo è il giusto compromesso. Con un dosaggio inferiore a 10 grammi di zucchero per litro, infatti, questo Champagne si dimostra particolarmente versatile. Freschi, fruttato e minerale, può essere proposto in mille occasioni. Champagne Boivin 1er Cru "Cuvèe Icone" nasce da una lavorazione di uve Pinot Meunier in larga maggioranza, circa l'80%, e Chardonnay per la parte restante. Tutte le uve provengono da vigneti classificati Premier Cru che si trovano nella Vallée de la Marne. Le uve vengono raccolte manualmente e vinificate secondo con metodo tradizionale. Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene imbottigliato e sottoposto a una seconda fermentazione in bottiglia. Questa delicata fase, nello specifico, si protrae per ben 36 mesi. Nel bicchiere si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso è fresco e fruttato, con note di frutta bianca, come mela, pera, e gialla, come la pesca. Poi agrumi e pasticceria, con richiami netti alla crostata di frutta e alla brioche. In bocca è rotondo e vellutato, con una buona struttura e una freschezza persistente. Il finale è lungo, con richiami alla frutta bianca, la frutta secca e gli agrumi. Perfetto per accompagnare aperitivi, ma anche cene a base di pesce e crostacei, carni bianche e formaggi. Da una piccola maison di Champagne, un vino elegante e raffinato, perfetto per celebrare occasioni particolari o per godersi un momento speciale con amici e familiari.

Quando lo Champagne è una tradizione familiare. Così è Maison Patrick Boivin, piccola azienda a conduzione familiare, fondata nel 1978 da Marie-Madeleine e Patrick Boivin. Un sogno realizzato per una giovane coppia. Lei a sua volta nipote di un viticoltore di Cumières, nel dipartimento della Marna, e lui appassionato parigino. Oggi Marie-Madeleine e Patrick stanno gradualmente trasmettendo la loro conoscenza e la loro esperienza alle loro due figlie, Céline e Baptistine. Nello specifico Céline si occupa principalmente della terra e della produzione, mentre Baptistine, che è entrata in azienda nel 2019, è responsabile dello sviluppo del marchio in Francia e all'estero. Vigneti situati nella Vallée de la Marne, nella regione di Épernay, classificati come Premier Cru, nei villaggi di Pierry, Cumières, Vinay, Brugny-Vaudancourt e Damery, oltre che nella stessa Épernay. Gli Champagne Patrick Boivin, circa 50mila bottiglie annue, sono caratterizzati da grande freschezza, eleganza e complessità. In cantina metodi di vinificazione tradizionali e grande attenzione alla qualità delle uve.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821