

Champagne Blanc de Blancs

Grand Cru Verzy

La Famiglia di Christophe Michel da tre generazioni coltiva, vendemmia, vinifica e imbottiglia nel terroir Verzy. Tutte le cuvée sono composte da 2 vitigni di Champagne, Pinot Nero e Chardonnay. La Maison dispone di una superficie totale di circa 6 ettari. L'intera linea è dedicata alle tre tipologie di Champagne, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs e Brut. Christophe Michel, proprietario della cantina, si occupa personalmente del proprio vino dalla vendemmia all'imbottigliamento, eseguendo i lavori in vigna e in cantina. Grazie alle sue competenze ed esperienza nella vigna il prodotto viene manipolato il meno possibile in cantina, nel rispetto della natura e delle più antiche tradizioni dello Champagne.

Zone di produzione

Il villaggio di Verzy si trova a 20 chilometri a sudest di Reims ed è molto popolare tra i turisti che si snodano lungo la rotta dello Champagne. Incastonato tra il vigneto e il bosco, Verzy si estende su un altopiano interamente boscoso dove sorge la Montagne de Reims (288 metri). Il suo vigneto AOC Grand Cru si estende per 400 ettari. I villaggi classificati Grand Cru sono 17 su 319 in Champagne. La foresta di Verzy di 700 ettari è stata resa famosa dalle sue "falci", faggi contorti e alberi leggendari dalle forme strane.

Vitigni e impianti

Chardonnay 100%. La Cantina possiede 6 ettari di vigneto su una sessantina di appezzamenti sparsi nel Grand Cru.

Vinificazione

Vendemmia 2018. Tiraggio 2019, nessuna fermentazione malolattica. Invecchiamento minimo 36 mesi. Dosaggio 7g di zucchero per litro.

Note organolettiche

Colore giallo paglierino con perlage fine, al naso il profumo classico di crosta di pane è seguito da rimandi fruttati, agrumati e cenni floreali. In bocca colpisce per la sua straordinaria freschezza.

Abbinamenti gastronomici

E' particolarmente indicato con astice al vapore, bollito di crostacei, aragosta alla griglia, insalata di calamari, risotto ai gamberi, sashimi o filetto di salmone, carpaccio di spada, di storione affumicato, carni bianche e formaggi da aperitivo a lunga stagionatura.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

6°-8°C

Incanto

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964
info@incantowine.com | incantowine.com