

Champagne Brut Nature

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 altipiano 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

2/3 Pinot Noir 1/3 Chardonnay. La Cantina possiede 6 ettari di vigneto su una sessantina di appezzamenti sparsi nel Grand Cru.

Vinificazione

Il nostro champagne Brut Nature è un assemblaggio raffinato di vini provenienti dalla vendemmia 2019 e dal 40% di vini riserva. Nessuna fermentazione malolattica. Invecchiamento minimo 36 mesi. Dosaggio 0g di zucchero per litro.

Note organolettiche

Colore giallo paglierino, al naso frutta secca e piccoli frutti rossi, con cenni floreali. In bocca colpisce per la sua straordinaria eleganza e mineralità.

Abbinamenti gastronomici

Si abbina facilmente a tutto pasto, sashimi, carpaccio di spada o di salmone, carni bianche e formaggi da aperitivo.

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