


Voie Blanche Estelle
ENCRY
CHAMPAGNE

MILLÉSIME 2012

100% Chardonnay

Blanc de Blancs - Grand Cru - Grande Cuvée "ENCRY"

Produttore: *Maison Veuve Blanche Estelle*

Zona di produzione: *Francia*

Regione: *Reims* - **Villaggio:** *Le Mesnil Sur Oger*

Annata: *2012* - **Formato:** *0.75*

Gradazione: *12%* - **Tipologia:** *Champagne AOC*

Imballo: *Cartone* - **Quantità di bottiglie per Cartone:** *6*

Peso Cartone: *10,22* - **Tot. Cartoni Pallet:** *80* **Peso Bancale** *817,60*

Alt. Bancale: *164,60* **Tot. bott. Bancale:** *480* **Tot. Litri Bancale** *360*

Bevendo questo vino di coltivazione **Biodinamica**, ci vi viene in mente "Il Piccolo Principe" di Antoine De Saint-Exupéry: un libro dalle molteplici letture. Affrontato da bambini sembra una semplice favola se invece lo rileggiamo con lo sguardo dell'età adulta, ci accorgiamo che, sotto la veste di favola, si celano temi profondi e complessi, con significati che da piccoli non potevamo e non riuscivamo a cogliere. Così troviamo questa Cuvée 2012: stratificato, apparentemente semplice e beverino se così lo vogliamo affrontare, ma con potenziale di complessità e molteplicità importante, basta solo aver voglia di capre e di scoprire tutta la ricchezza che questo vino può darci.

Colore:

Ricco, luminoso e vivace nel suo giallo paglierino con flash dorati, segno visibile di una piena maturità di frutto. Una veloce occhiata al perlage, raffinato e puntiforme ed è già il momento di tuffarsi nel calice ricco di profumi ben definiti e scanditi nel tempo.

Olfatto:

Apertura netta e decisa sulla componente fruttata, aiutata dalla generosa annata 2012 che conferisce densità e tridimensionalità ai ricordi di susina e mousse di mela annurca, bergamotto, nocciola e burro di cacao. La parte floreale è lieve di fronte a tanta impetuosità fruttata snellita però da soffi di menta, the bianco e anice stellato.

Gusto:

L'ingresso in bocca è fresco e diretto, tirato e sapido, di impatto. La piacevolezza di beva e la tensione gustativa invogliano al sorso, rendendolo apparentemente semplice e disimpegnato ma basta fermarsi un attimo, dedicare maggiore attenzione al calice, e si riescono a scoprire una stratificazione, una presenza gustativa e una profondità di sensazioni che solo i grandi vini possiedono.

Abbinamenti consigliati:

L'impetuosità salina e minerale di questo millesimato gli permettono di accompagnarsi a molteplici pietanze. Ideale l'abbinamento con carni bianche come un coniglio al miele con verdure. Da apprezzare anche con ostriche e salmone. Servito come aperitivo prepara il palato a sensazioni fresche e soavi.

Dosaggio: inferiore a 1 g/L



BOTTLE 75 CL

Raccomandazioni:

Invecchiamento: Pronto da degustare.

Conservazione dai 5 agli 8 anni.

Temperatura di degustazione consigliata: 7/9°C.

Confezione:

