


Voë Blanche Estelle
ENCRY
CHAMPAGNE

MILLÉSIME 2009

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: *2009* - **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*

Champagne di un unico "Cru" (millesimato), La 2009 e' una bella annata con una maturità rapida. Il tempo atmosferico fu favorevole e permise alla vigna di germogliare a metà aprile con leggero anticipo rispetto alla media degli ultimi 10 anni. L'inizio dell'estate fu caratterizzato da temporali. Ad Agosto fece bel tempo fino alla vendemmia che si svolse dal 12 al 27 settembre con una temperatura perfetta. Vinoso e dal gran carattere combina espressività ed equilibrata struttura necessaria per un buon potenziale di invecchiamento insieme alla finezza e l'eleganza dei caratteristici blanc de blancs, proviene da un accurata e rigorosa selezione fra le migliori parcelle di vigneti Grand Cru di Chardonnay, vinificati e raccolti con la massima cura e attenzione e nel rispetto della più antica tradizione degli champenoise della zona di Mesnil-sur-Oger. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inossidabile termostaticamente controllate. Compie la seconda fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati che riposano per ben oltre 72 mesi. Remuage manuale "sur les pupitre" e sboccatura alla volée. Un Blanc de Blancs allo stesso momento tradizionale, perché espressione del suo territorio e moderno, perché guarda al futuro scegliendo l'essenzialità. Le basse rese e la grande attenzione alla qualità offrono al mercato una minuscola produzione, praticamente una boutique nel mondo degli champagnes.

Colore:

Giallo paglierino dai riflessi verdi e brillanti.

Olfatto:

Al naso e' elegante e charmeur, incanta per la sua complessità. La permanenza di 6 anni sur lattes gli danno già una maturità interessante, con delle seducenti nuances di caffè in torrefazione, un bel floreale di camomilla e fiori di tiglio, a seguire viene fuori lo chardonnay, con delle note piacevoli di frutta fresca, pesca e albicocca, poi ananas e nespola, ma vi e' sempre la nota di agrume su un fondo di mineralità marina quasi iodata.

Gusto:

L'attacco in bocca e' di grande dinamica gustativa, di ottima freschezza con l'imprinting classico dello Chardonnay di Le Mesnil, con sensazioni minerali gessose tipiche del terroir, tagliente, verticale con una buona acidità e una bollicina fine e setosa. All' assaggio si sviluppano note agrumate di pompelmo, zenzero, erbe aromatiche e frutta secca, con la noce in evidenza, con un finale fresco minerale. Il dosaggio ridotto garantisce un'eccellente freschezza e personalità, con un'espressione naturale del terroir e un'avvolgenza piacevolissima.

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: 1 g/L



BOTTLE 75 CL

Raccomandazioni:

Invecchiamento: Pronto da degustare.

Conservazione dai 5 agli 8 anni.

Temperatura di degustazione consigliata: 7/9°C.

