

# Champagne Brut MAGNUM - Champagne Dechannes



Nazione: Francia  
Regione: Champagne  
Genere: Vino  
Denominazione: Champagne  
Tipologia: Spumante  
Vitigno: Pinot Noir  
Annata: --  
Età delle Vigne: 40-50 anni  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Invecchiamento: 20 mesi sui lieviti  
Grado Alcolico: 12%  
Formato bottiglia: Magnum  
Box content: 6  
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata  
Dosaggio: 12 g/L Brut

Pinot Nero. Metodo Champenoise, fermentazione spontanea che avviene in acciaio, affina 36 mesi sui lieviti prima della sboccatura (Vendemmia: 2020 sboccatura: Giugno 2022).

Brut, 12 g/L

Biologico non certificato

Sentori chiave: frutto croccante, agrume e crosta di pane

Naso: ampio, fruttato, fragrante e floreale

Bocca: sorso morbido, ampio, fresco e minerale

Vista: giallo paglierino tenue

Ci troviamo a Les Riceys, nella Côte des Bar, l'area più meridionale dello Champagne, zona vocata

prevalentemente per Pinot Nero e Chardonnay in cui vi è minor presenza di gesso e si è più vicini alle conformazioni geologiche della Borgogna. Grazie a suoli argillo-calcarei si è in grado di donare struttura, verticalità e tensione alle bollicine prodotte dalle uve coltivate in questa zona.

Qui Cristophe Dechannes nel 1956 fonda il domaine Dechannes Père et Fils, piantando lui stesso le vigne e gestendole direttamente, producendo circa 15 anni dopo la prima cuvée di Champagne. L'idea della Maison è da sempre quella di produrre vini territoriali e identitari, in cui i terreni ricchi di argilla possono esprimere al meglio il proprio carattere austero e verticale, lavorando prevalentemente Pinot Nero e Chardonnay, dosando poco (talvolta per nulla) e producendo poche bottiglie al fine di mantenere la produzione fedele alla visione che Cristophe aveva 70 anni fa.

Il Brut tradition è uno Champagne a base Pinot Nero proveniente da vigne a Les Riceys di circa 40 anni dove i suoli sono prevalentemente argillosi e calcarei.

Una bollicina ampia, gentile, minerale e morbida che grazie ad un dosaggio più marcato dimostra grande versatilità, godibilità e beva.