Hommage à Gaston Burtin Brut

CHF 37.00 | 10 cl = CHF 4.93

Giallo brillante con riflessi dorati nel bicchiere. Al naso rivela note di fiori bianchi, pesca e albicocca, oltre a pera Williams e limone candito. Al palato, principalmente frutta a nocciolo e un pizzico di miele. Questo champagne è caratterizzato da una grande combinazione di freschezza, frutta ed eleganza con una spuma fine.

Produttore	Maison Burtin
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	5 anni
Vitigni	Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319340
Adatto a	Aperitivi, Piatti asiatici, Pesce, Carne di vitello, Frutti di mare, Sushi
Valutazioni	James Suckling 92/100 Decanter 90/100

Vinificazione

Impedire la fermentazione lattica. L'obiettivo non è produrre champagne vinosi, ma esprimere freschezza, frutto ed eleganza. Vini di riserva prodotti con il sistema solera (l'anno di base è il 2005). Conservazione sui lieviti fini del Brut per almeno 42 mesi. Il dosaggio è di 8g/L.

Terroir

Grazie alle relazioni storiche avviate dal suo fondatore, la Maison Burtin può attingere a un'ampia gamma di crus. Alcune di esse sono addirittura classificate come Grands e Premiers Crus, dalla Côte des Blancs all'Aube passando per la Valle della Marna e la Montagne de Reims.

Storia

L'audace e discreto Gaston Burtin fondò la sua piccola azienda commerciale nel 1933. Appassionato di champagne, iniziò la sua attività alla fine degli anni '50 nel bellissimo Château des Archers, a pochi passi dalla famosa Avenue de Champagne, dove ancora oggi si trova la Maison Burtin. Consapevole che la produzione di un grande champagne è strettamente legata alla qualità delle uve e alla cura dell'invecchiamento, fece scavare delle bellissime cantine nel centro di Epernay.