



Champagne Extra Brut Esprit Nature Chardonnay Marlene Delong

| | |
|-----------------|----------------------------|
| Vitigni: | Chardonnay 100% |
| Capacità: | 75 cl |
| Grado alcolico: | 12% |
| Bottiglia: | Champagnotta |
| Zona: | Marne - comune di Allemant |
| Tipologia: | Champagne AOC |
| Nome vino: | Champagne |
| Denominazione: | AOC |
| Vitigno: | Chardonnay |

Oro luminoso, con riflessi perlacei. Naso di grande intensità, offre una palette aromatica impressionante, ampia e di grande freschezza, in cui una sferzata di buccia d'arancia, quasi "citrosodina", e di iodio domina su tutto: ma ci sono anche percezioni di panificazione (pane tostato e burro), fiori bianchi, pesca, susina e netta mandorla. All'assaggio è fresco, con ottima qualità della carbonica, ed acidità in evidenza che lo rende energico e nitido fino all'epilogo grazie al basso dosaggio (3,4 g/l), che ne enfatizza l'agilità e la beva. In sostanza, uno Champagne di grande classe che dà voce ad un territorio che sta catturando l'attenzione degli assaggiatori più attenti. Le uve per questo nuovo monocepage aziendale provengono da un lieu-dit di Allemant, chiamato Beaugard: una parcella piccolissima di 0,09 ettari, esposta a pieno sud su terreno a tessitura gessosa facente parte di una vena di gesso molto profonda, parcella ritenuta da Marlène ideale per la produzione di questo Champagne. Il primo anno in cui è stato tentato fu il millesimo 2009 che uscì nel 2013. Se ne producono solamente 1.000 bottiglie. Si è pensato di produrre uno Champagne particolare, che si distaccasse dalla linea aziendale, da monovitigno e da unica vendemmia anche se non rivendicata in bottiglia. Questo Champagne è interamente frutto di una viticoltura sostenibile, con vigne a completo inerbimento, senza alcun utilizzo di nutrienti chimici, uno Champagne "naturale" nel senso pieno del termine per il quale sono stati utilizzati lieviti indigeni; la fermentazione malolattica è partita spontaneamente e il vino non ha subito alcuna filtrazione. L'Esprit Nature Chardonnay ha sviluppato il suo carattere durante la permanenza in cantina per 5 anni prima della sboccatura.

