CUZZIOLGRANDIVINI

# La Borderie

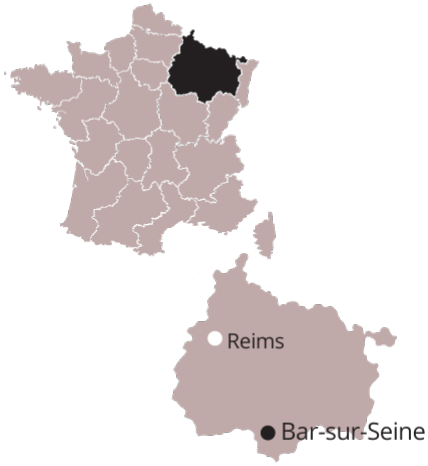
**Francia - Côte de Bar - Bar-sur-Seine**




DOMAINE
La Borderie
CHAMPAGNE

## BRUT NATURE LE REPLAT DES ENVIEUSES

**Zona di produzione:** nell'appezzamento "Le Replat des Envieuses" a Buxeuil, esposto a nord-ovest
**Vendemmia:** manuale
**Vinificazione:** in vasche di acciaio inox
**Affinamento:** 20 mesi in cantina
**Colore:** giallo limone luminoso
**Profumo:** delicato, floreale e fruttato, note di fiori d'arancio, mandorla, fragola, pesca, tiglio, menta piperita, ribes nero fresco, mela cotogna e sentori affumicati
**Sapore:** consistenza fruttata, polposa e avvolgente, sottolineata da un'acidità aranciata, fresca e ben equilibrata, rafforzata da un tocco legnoso. Finale slanciato, fresco, salino e persistente




**Proprietà / Fondatori** Famiglia Normand
**Inizio Attività** 2013
**Vitivinicultura** Tradizionale
**Ettari** 11,5
**Bottiglie prodotte** 20.000

La famiglia Normand vive e coltiva la vite da ormai 6 generazioni nella regione dell'Aube, nel piccolo comune di Bar-sur-Seine, uno dei tre villaggi maggiormente interessanti, insieme a Les Riceys ed a Neuville-sur-Seine, per la coltivazione del pinot noir nella Côte-de-Bar, area che da meno di un decennio ha iniziato ad imporsi come una delle più vocate per la produzione dei blanc de noirs. È Simon Normand, insieme alla sorella maggiore Marie, con l'aiuto dei genitori Jean-Louis ed Odile, a condurre gli 11,5 ettari che compongono il Domaine e che sono suddivisi in 35 micro parcelle, con un'età media delle viti di 35 anni, dislocate nei soli due comuni di Bar-sur-Seine e di Merrey-sur-Arce. Grande interesse per la preservazione della biodiversità e del paesaggio, confermato dal fatto che il Domaine è stato il primo nel 2013 ad essere certificato "Viticulture Durable en Champagne". Ma soprattutto un grande lavoro svolto con passione, sia in vigna, che poi nelle fasi di vinificazione nella nuova cantina "passiva", ideata e costruita in armonia con il contesto e con la natura. Tutti i vini proposti, incluso il Coteaux Champenois, sono prodotti sempre da una o più parcelle ben definite, per risaltare al massimo il terroir, evidenziando così anche le più piccole sfaccettature che sono alla base della filosofia di questo piccolo Domaine. Un vero astro nascente dell'appellazione, che grazie ai suoi vini fini ed eleganti, con lunghe soste sui lieviti, rappresenta ad oggi in pieno lo champagne della Côte-de-Bar.