

La Borderie

Francia - Côte de Bar - Bar-sur-Seine



EXTRA BRUT LA CONFLUENTE BLANC DE BLANCS

80% Chardonnay, 20% Pinot Blanc

Zona di produzione: questa cuvée è costituita dal blend di due parcelle situate alla confluenza di due fiumi: la Senna e l'Arce, nella Côte des Bar

Terreno: argilloso-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: blending esclusivamente da "coeurs de cuvée". 5% vinificato in botti di rovere

Affinamento: 45 mesi sui lieviti

Colore: giallo limone con sfumature giallo verdolino

Profumo: note di lime, pesca bianca, fiori d'acacia, uva fresca, calcare

Sapore: pulito e fresco al palato con una golosa e croccante trama fruttata, evidenziata da una ben tesa acidità agrumata

Grado Alcolico: 12,5% vol

DOMAINE

La Borderie

CHAMPAGNE



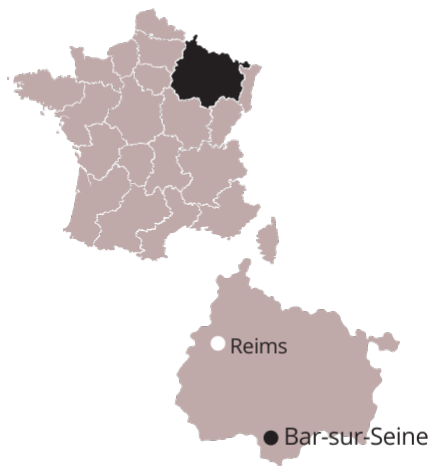
Proprietà / Fondatori Famiglia Normand

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.