CUZZIOLGRANDIVINI

La Borderie

Francia - Côte de Bar - Bar-sur-Seine

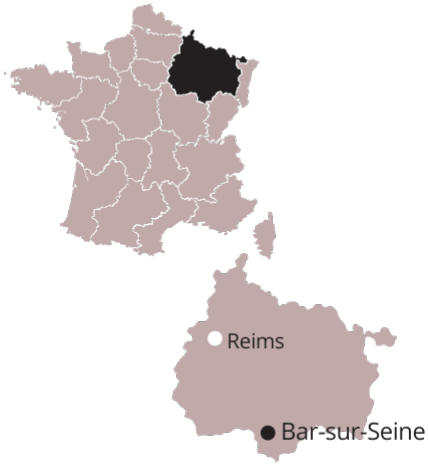


DOMAINE
La Borderie
CHAMPAGNE

BRUT NATURE L'ARPENT OUBLIE

100% Pinot Blanc

Zona di produzione: Val Moré
Terreno: esposto a ovest
Vendemmia: manuale
Vinificazione: in vasche di acciaio inox
Affinamento: in botti di rovere per 30 mesi in cantina
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo: molto fine, note di mandorla, piante e fiori selvatici, fiori di tiglio, limone, pera, mela verde, menta piperita e verbena, con accenti affumicati
Sapore: sostanza fruttata sostenuta da un'acidità fresca e limonosa, minerale, finale fresco e snello, lussuoso e delicatamente salino



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.