

gennaio 30, 2020

ARMAND DE BRIGNAC EXPERIENCE

Armand de Brignac è un marchio registrato dalla famiglia Cattier, proprietaria dal 1763 di straordinari vigneti intorno a Chigny-les-Roses, classificati come "Premier Cru".

Il nome è un omaggio a M. De Brignac, personaggio letterario che, negli anni Cinquanta, affascinò la madre di Jean-Jacque, Nelly Cattier, la quale registrò il marchio per poterlo utilizzare un giorno per la produzione di un nuovo vino, cosa che avvenne all'inizio del terzo millennio con la nascita di questi Champagne straordinari.

Tutta la filiera produttiva, dalla vendemmia all'etichettatura, è realizzata artigianalmente, in un contesto di azienda familiare con un ristretto numero di collaboratori, per l'esattezza diciotto, altamente qualificati.



Le cantine del castello Cattier si trovano a trenta metri di profondità, dove la temperatura costante è ideale per l'affinamento dello champagne. Armand de Brignac è uno champagne che fa parlare di sé, che esce dagli schemi classici e che evoca feste, lusso.

Uno prodotto rivoluzionario, tanto che il famoso rapper Jay-Z, grande appassionato di questo champagne, nel 2014 ha acquisito il brand lanciandolo sempre di più nel mondo del jet-set.

In una fredda serata milanese di inizio dicembre, nel cuore del "Quadrilatero della Moda" e più esattamente nell'incantevole ristorante "Il Salumaio di Montenapoleone", si è svolta una favolosa serata con protagonista questo Champagne "fuori dalle righe, conosciuto come simbolo di lusso e ricchezza in tutto il mondo.

Alla presenza di un selezionato parterre di sommelier, ristoratori stellati e della stampa nazionale, Walter Rossi, importatore e distributore per l'Italia dell'Armand de Brignac, Marina del Puppo Responsabile Commerciale della Rossi & Rossi e l'ospite d'onore Gerald Loparco Responsabile vendite per l'Europa, il Medio Oriente, il Brasile, l'Argentina e l'Africa, hanno illustrato ai presenti la storia di questa maison nata nel 2006, ma che fin da subito ha fatto parlare di sé.



Special guest della serata Luca Gardini, talentuoso esperto di vini e di champagne, che ha preso per mano e guidato i presenti attraverso un viaggio sensoriale, immersi nel nettare degli champagne Armand de Brignac che venivano versati ad ogni portata.



Il primo champagne degustato è stato il Blanc de Blanc, una Cuvée 100% Chardonnay proveniente da uve raccolte nella Côte des Blancs, la tradizionale regione dedita alla coltivazione dello Chardonnay. Circa metà del blend proviene dalla rinomata zona della "Montagne de Reims". Al naso si avvertono note di caramello, mela cotogna e note agrumate. Al palato risulta ricco e morbido, con una predominanza di note agrumate e saline percepite in profondità.



A seguire il "Brut Gold", ossia il primo champagne prodotto da Armand de Brignac. L'assemblaggio, costituito da 40% di Chardonnay, 40% di Pinot Nero e 20% di Pinot Meunier, racchiude tutto lo stile e la tradizione della produzione champenoise. Nel suo blend sono racchiuse tre annate provenienti da alcuni dei terroir più pregiati della regione. Il bicchiere sprigiona aromi di pesca ed albicocca, con agrumi in sottofondo. Una volta portato al palato il "Brut Gold", morbido ed ampio, regala grandi emozioni con note di frutta esotica, vaniglia e ciliegia.



Il Rosè è composto da un 50% di Pinot Noir, 40% di Pinot Meunier e da un 10% di Chardonnay. Colpisce fin da subito il colore intenso e luminoso, con aromi fini ed eleganti di fragola, frutti di bosco, ciliegia e arancia sanguinella. Al palato è potente ma allo stesso tempo morbido e dominano ciliegie e frutti neri.



Per finire il "Demi Sec", l'unico Demi Sec prestige al mondo, prodotto utilizzando esclusivamente l'iperselezionata tête de cuvée della cuvée press, nota distintiva di tutti gli assemblaggi targati Armand de Brignac. L'assemblaggio è composto da un 40% di Pinot Noir, 40% di Chardonnay e da un 20% di Pinot Meunier, provenienti da tre annate diverse e possiede un grado di zuccheri molto basso (33g/litro), che gli consente di sprigionare intense note aromatiche fruttate. Al naso si percepiscono pompelmo, caramello e note floreali. Al palato risulta ricco con note di agrumi canditi, miele e mora.



Condividi

Etichette: Armand de Brignac, Champagne, Degustazione, Eventi

COMMENTI



Inserisci il tuo commento...

POST PIÙ POPOLARI





dicembre 17, 2019

LA CASA DEL HABANO MILANO

[Condividi](#) [Posta un commento](#)



novembre 21, 2019

DEGUSTAZIONE SAN CRISTOBAL DE LA HABANA PRADO LCDH & SP

[Condividi](#) [Posta un commento](#)

 Powered by Blogger

Nicola Di Nunzio Copyright © 2019 - All Rights Reserved.



Seguimi su Facebook

Seguimi su Instagram

Cigar Journal

Contattami

Nome

Email *

Messaggio *



nicoladinunzio

VISITA PROFILO

Archivia



Etichette



Translate

Select Language

Powered by Google Translate