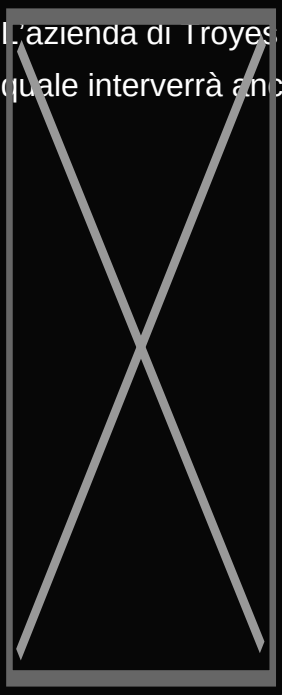
Merano Wine Festival 2019: a Comte de Montaigne il premio The WineHunter Award

Comte de Montaigne, Maison di Champagne dell’Aube, sarà fra i protagonisti della 28esima edizione del Merano Wine Festival, storica manifestazione dedicata al panorama Wine&Food d’eccellenza. L’azienda di Troyes ha aderito al Catwalk Champagne in programma il prossimo 12 novembre, al quale interverrà anche il suo Ceo, Stéphane Revol.



Alla Maison è stato assegnato il prestigioso The WineHunter Award. Un riconoscimento che premia l’eccellenza e la qualità Premium delle bollicine finissime e persistenti del suo Blanc de Blancs Grande Réserve, espressione dello stile di Comte de Montaigne. Colore oro chiaro e perlage vivace, 100% Chardonnay, questo Champagne minerale ed elegante, con aromi fruttati e floreali che a contatto con l’aria esaltano i profumi burrosi, conquista anche il palato dei più fini connaisseurs. Premiato anche il Rosé de Saignéedella Maison, espressione fruttata e vinosa dello stile Comte de Montaigne, con aromi di frutta rossa e finale fresco e raffinato,

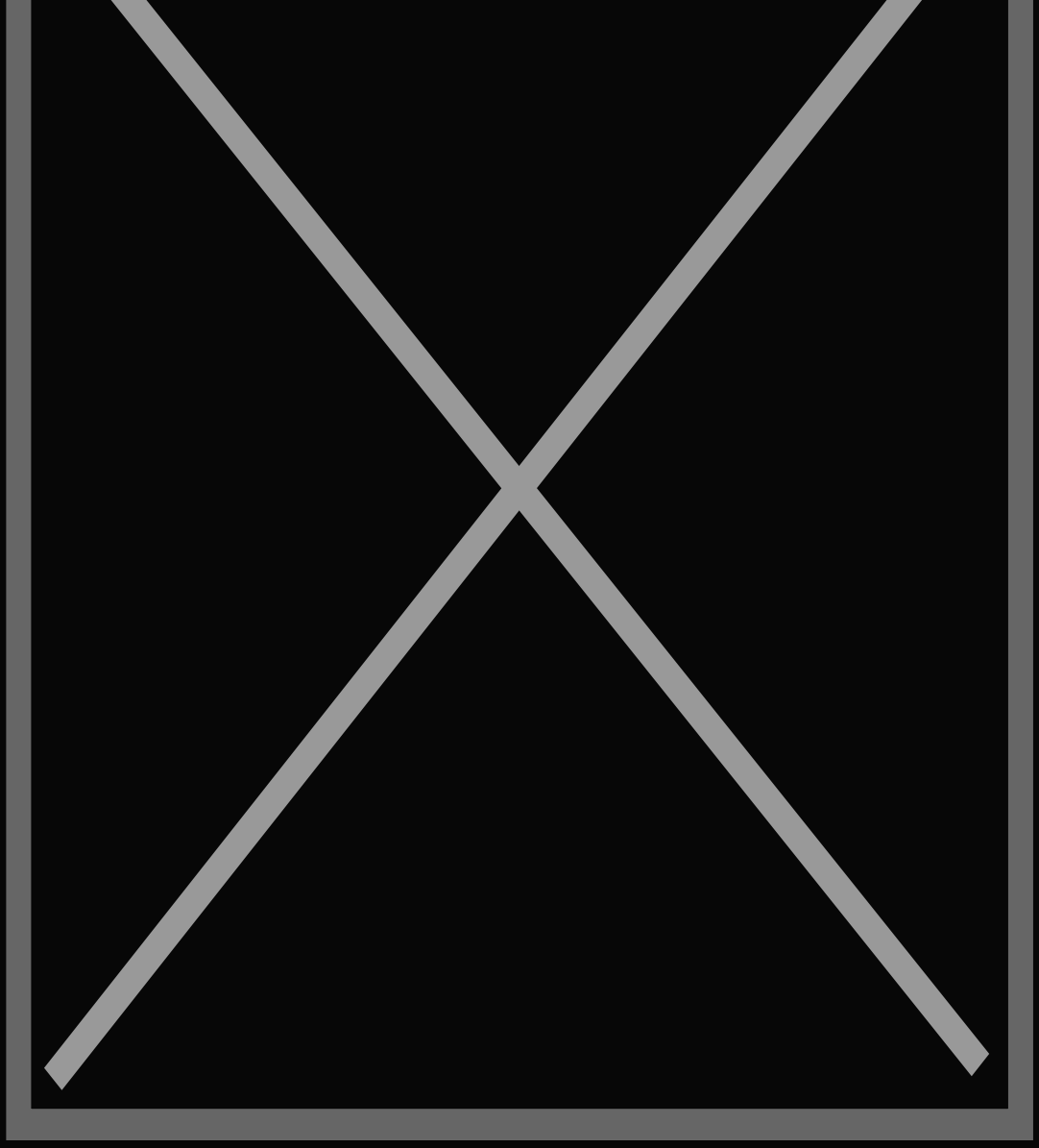
“Questo importante riconoscimento va alla qualità Premium che ci distingue”, ha commentato con soddisfazione il Ceo **Stéphane Revol**. *“Da sempre la nostra Maison mette in primo piano l’autenticità ed il rispetto dei tempi di vinificazione perché le nostre Cuvée possano arrivare al loro apogeo. Il nostro è uno Champagne che sa aspettare e questo fa la vera differenza”.*

Un terroir unico

Il terroir della Côtedes Bar, uno dei tratti identitari del marchio Comte de Montaigne, beneficia di un microclima unico e di un terreno con una particolare composizione minerale. Un habitat speciale, dal clima temperato, oceanico, semi-continentale, nel quale l’esposizione al sole è limitata e il sottosuolo gessoso svolge una funzione termoregolatrice e protettiva delle radici del vigneto.

Champagne di carattere

Nelle fasi del ciclo produttivo di Comte de Montaigne la vigna ha un peso preminente rispetto alle fasi di cantina e il terroir diventa, così, il vero tratto differenziante.



Pressa, assemblage,

presa di spuma e invecchiamento sui lieviti, remuage, sboccatura, e dosaggio sono le fasi chiave del processo produttivo, che viene svolto dalla Maison in un arco di tempo di55 mesi, ben oltre i 18 mesi previsti dal disciplinare, per finalizzare le Cuvée nel segno della qualità. E da questo circolo virtuoso nascono Champagne di carattere, dall’anima fruttata o fiorita, oppure con sentore di spezie, burro o crosta di pane: dal Brut (70% Pinot Noir e 30% Chardonnay), all’Extra Brut (70% Pinot Noir e 30% Chardonnay), al Rosé (100% Pinot Noir), al Blanc de Blancs (100% Chardonnay) fino alla Cuvée Speciale (100% Pinot Noir).