



SPIRITOdiVINO

CHAMPAGNE

Esclusività e contemporaneità



*di Chiara Giovoni
e Andrea Gori*

LA RENAISSANCE

Sauvage



La storia delle famiglie di puri vigneron si ferma solitamente dove inizia una storia da récoltant manipulant. La storia de La Renaissance ricomincia quando nel 1974 Nelly Dohndt decide di riprendere in mano la propria vita ripartendo dalla vigna. Dal 2007 suo figlio Michael la affianca in vigna, tra Oger, Le Mesnil, Chouilly, Avize, Aÿ e Saudoy e dal 2015 con le nuove etichette e l'introduzione del legno, marca la sua impronta in cantina. Sauvage è un Blanc de Blancs 80% di Oger del 2014 e 20% di Avize del 2015. Profilo intenso e minerale come solo questo straordinario terroir sa offrire, mela croccante, verbena e melissa, lime e mandorle fresche, un sorso di razza con allungo gessoso e succoso di agrumi.

UVE: 100% Chardonnay Grand cru
MATURAZIONE SUI LIEVITI: almeno 24 mesi
DOSAGGIO: <1 gr/lit

FOOD PAIRING: Polpettine di granchio e patate

MUSIC PAIRING: I will survive - Gloria Gaynor

€
55



Quando Nelly Dohndt ha cominciato a occuparsi del vigneto, la maggior parte degli Chardonnay dagli 8 ettari Grand cru di proprietà venivano vendute a grandi Maison come, per esempio, Bollinger, Delamotte, Laurent-Perrier e Veuve Clicquot.



Champagne de La Renaissance 2, route d'Avize - 51190 Oger
www.champagne-de-la-renaissance.com
 Distribuito da: Le Cru 75 - www.lecru75.com

100

CHAMPAGNE - ESCLUSIVITÀ E CONTEMPORANEITÀ