



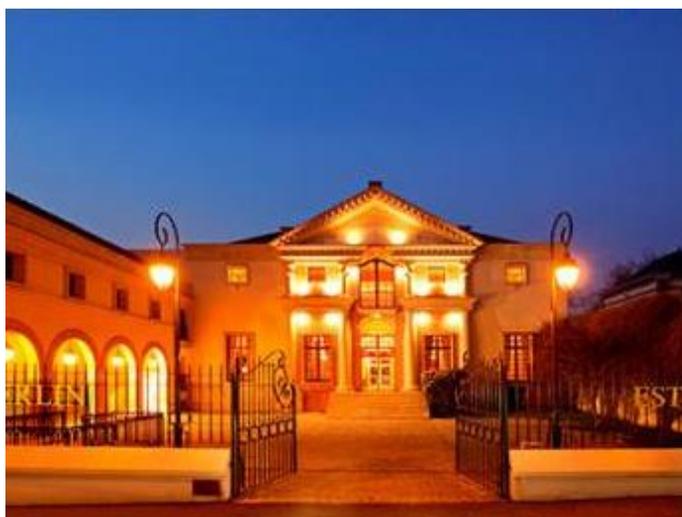
# ESTERLIN CHAMPAGNE

ESTERLIN  
Rue de Courlancy 66, Reims Francia

Anno di fondazione: 1948  
Proprietà: Cooperativa Esterlin  
Chef de Cave:  
Conduzione enologica:  
Bottiglie prodotte: N. D.  
Ettari vitati: 116  
Viticultura: Basso impatto ambientale



Francia Champagne



La Maison Esterlin ha una storia che parte nell'immediato dopoguerra, nel febbraio 1948, quando 3 produttori di vino si riunirono attorno a un progetto comune di produzione di Champagne e crearono una federazione di 29 membri su un'area di 23 ettari.

Da quel momento in poi la Maison non smetterà mai di investire e svilupparsi! Attualmente è supportata da 200 associati che si sforzano di produrre il meglio su un vigneto di 116 ettari in 52 villaggi. Il risultato di questa mobilitazione congiunta si chiama Champagne Esterlin. Nel processo di crescita, tra le decine di riconoscimenti della carta stampata, Esterlin è riuscita ad ottenere la certificazione "High Environmental Value" (HVE). Si tratta di una certificazione molto ambita in tutte le denominazioni che ha lo scopo di creare degli obiettivi per un'agricoltura e un ambiente più sostenibile. Esterlin ha la particolarità di produrre in uno dei terreni più vocati della Côte des Blancs, proponendo una serie di etichette in costante livello di crescita. Il vitigno sempre presente in ogni cuvée è ovviamente lo Chardonnay, dove sono maestri nel produrlo. La Maison ha scelto un particolare metodo di vinificazione, che non prevede la fermentazione malolattica. Due le principali motivazioni: preservare la freschezza della

beva e mantenere una maggiore aderenza ai gusti del territorio, preservandone la personalità. Questa scelta porta ad una permanenza sui lieviti più prolungata, per permettere alla naturale acidità dello Chardonnay di amalgamarsi su sensazioni più eleganti e fini senza nessun intervento esterno se non il "fattore tempo". Tutti gli champagne della Maison escono dopo almeno 36 mesi sui lieviti un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.



Brut Eclat  
Cod. 1513850



Blanc de Blancs  
Cod. 1513851



Brut Nature  
Cod. 1513852