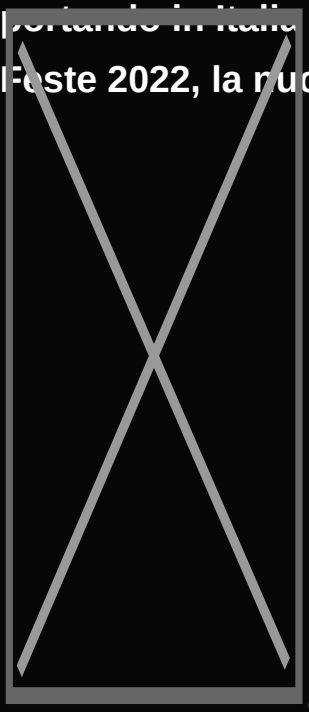
Eric Taillet e B-Simple, le novità natalizie di Partesa

02-partesa-eric-taillet-des-grillons-aux-clos-a6e674e7

Anche quest'anno le bollicine sono pronte a conquistare i calici degli italiani e per l'occasione Partesa, società specializzata nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca., implementa il suo portfolio portando in Italia gli champagne di Eric Taillet e lanciando, proprio in vista delle Feste 2022, la nuova linea di spumanti Made in Italy, B-Simple.



CHAMPAGNE ERIC TAILLET

Dopo Drappier e Diebolt-Vallois, Partesa porta in Italia un altro gioiello della Champagne: le produzioni di Eric Taillet, il “re del Meunier”.

Alla guida della maison dopo quattro generazioni di vignaioli, negli anni Eric Taillet si è fatto conoscere per il suo perfezionismo e una **filosofia radicata nel rapporto tra il terreno e la sua cuvée**. Il terreno è quello della valle di Beval, zona settentrionale della Vallè de la Marne, di cui oltre 4 piantati a Meunier, vitigno emblema della maison. Viene **coltivato solo da viti molto vecchie** (alcune risalgono agli Anni ’50) e con certificazione biologica. Risultato? Champagne con una tipicità e uno stile riconoscibili fin dal primo sorso.

A partire dal **Reinassance**, champagne Extra Brut frutto di una cuvée di antichissime viti su terra battuta che matura 72 mesi in cantina, dando risalto a un'espressione del Meunier densa, complessa e di infinita eleganza: un vero e proprio Rinascimento, da gustare a tutto pasto, con piatti a base di pesce o carni bianche, oppure con formaggi stagionati.

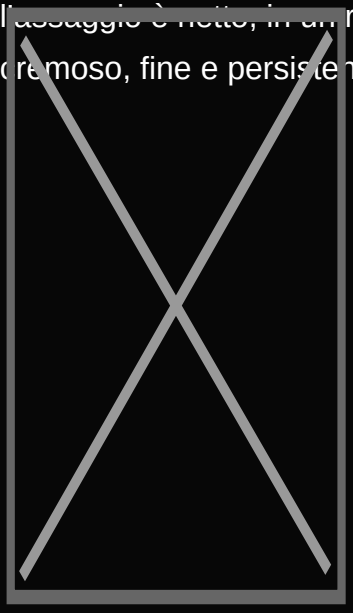
Altro re della tavola, il **Bansionensi** - dal nome latino del villaggio di Baslieux-sous-Châtillon - colpisce per la sua freschezza e complessità. Nasce da una rigorosa selezione di vecchie viti e da un invecchiamento di almeno 36 mesi sui lieviti. Naso fresco e intenso, questo champagne Extra Brut è un’esplosione di frutta esotica e agrumi, che si ritrovano al palato tra aromi dolci, morbidi ed eleganti, rendendolo ottimo per gli antipasti, ma anche con piatti più elaborati che esaltano la delicata freschezza del vino. A riflettere l’alto potenziale del terroir di Baslieux anche il **Bansionensi Rosae**, Rosè de Meunier Brut Nature (99% Blanc de Meunier, 1% Rouge de Meunier) che esprime l’equilibrio perfetto tra maturità, finezza e delicatezza.

Con un elegante colore di rosa bianca. E sempre da Baslieux-sous-Châtillon provengono il Meunier (90%) e lo Chardonnay (10%) che danno vita al Brut Nature Sur Le Grand Marais, perfetto per un brunch o un aperitivo: i profumi di agrumi e frutti bianchi lasciano spazio a quelli di brioches più delicati e leggeri, che dal naso riecheggiano nel palato in una continuità a cui le bollicine conferiscono freschezza e dinamismo.

Definito “un vino per buongustai”, **Le Bois de Binson**, Cuvée Blanc de Meunier, Extra Brut, nasce invece da una sola vigna del 1956 nella parcella Lieu-Dit, a Montigly, e si distingue per la sua aromaticità: **avvolge il naso con aromi tostati di brioche, nocciole e noci e un tocco di frutta delicata**, che si ritrovano in un assaggio che regala pienezza e rotondità, con gusto ricco e finale lungo. Da abbinare a carni rosse e selvaggina per un’esplosione di sapori, ben accompagna anche pesce e carni bianche.

Infine, il **Des Grillons Aux Clos**, altro 100% Meunier Extra Brut che ben si presta ad abbinamenti gastronomici: al naso è fresco, con note di agrumi, frutta tropicale, tostature e spezie dolci, mentre

l'assaggio è netto, in un raffinato equilibrio tra il fruttato e il minerale, sostenuto da un perlage cremoso, fine e persistente, e un finale sapido.



B-SIMPLE

Sono italianissime le bollicine di B-Simple, la nuova linea private label di Partesa che debutta nei locali e nei ristoranti del Belpaese proprio con l'avvicinarsi delle Festività. Un nome emblematico ("B" come bollicine e "Simple" come il suo carattere schietto) per una collezione di **cinque spumanti freschi, giovani, facilmente leggibili**, perfetti per accompagnare momenti di convivialità all'insegna dell'essere (e del bere) semplice. In una parola, appunto: B-Simple. Prodotto in esclusiva per Partesa da **Serena Wines 1881** nel cuore della regione del Prosecco, B-Simple è un full che si compone di due Cuvée e di tre denominazioni.

Agli spumanti metodo Charmat Cuvée Brut e Cuvée Extra Dry, si affiancano il Prosecco Rosé Doc Brut (90% Glera, 10% Pinot Nero), e il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry Millesimato (annata 2020) e il Prosecco Doc Treviso Extra Dry ottenuti da una soffice pressatura delle uve (85% Glera e un 15% di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio), lasciate poi **fermentare ad una temperatura compresa tra 20 e 22°C**.

Il processo di spumantizzazione avviene secondo il **metodo Charmat** in autoclavi di acciaio secondo le regole dettate dal disciplinare di produzione. Perfetti sia da soli sia come base per la miscelazione, questi vini si distinguono per la loro freschezza e per i sentori floreali, che vengono richiamati anche nella grafica delle loro etichette dai **colori accesi e brillanti,** in un gioco di contrasti con il nome e il carattere.