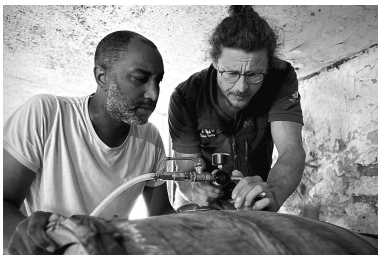
FRANCIA, CHAMPAGNE

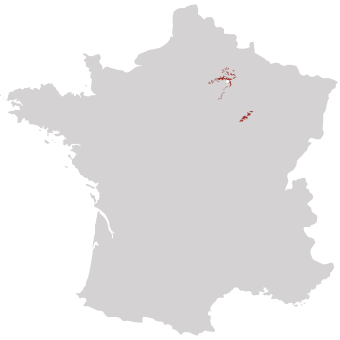
Insu

PIERRE-GABRIEL DIARRA / HAUTVILLERS



Quella adi Pierre-Gabriel Diarra, figlio di una francese di Hautvillers e di un senegalese di Dakar, è la storia di un'anima cosmopolita. Dopo una brillante carriera tra Inghilterra e Francia nel settore tecnologico e un diploma in viticoltura ed enologia a Bordeaux, nel 2018 realizza il sogno di tornare a coltivare i filari ereditati dalla nonna materna nella Vallée de la Marne, dando vita a Champagne Insu.
Ispirato dai vigneron di Écueil e Romery e da produttori del calibro di Aurélien Lurquin e Gaspard Brochet, Pierre-Gabriel sceglie di lavorare nel rispetto della terra, adottando i principi dell'agricoltura biologica, e della tradizione champenoise.
Nel 2021 si cimenta nella sua prima vinificazione ufficiale. Le uve di ogni singola parcella, i cui impianti risalgono agli anni '70 e '80, sono vinificate singolarmente e le basi spumante affinano privilegiando contenitori in legno e gres. Gli Champagne Insu, tutti millesimati e affinati sur lies per 36 mesi sono intensi, salini e vibranti, di trama ricca e profonda, uniscono nel calice rigore, libertà espressiva e tutta la freschezza del terroir di Hautvillers.

ANNO DI FONDAZIONE: 2018
ETTARI VITATI: 3 ha
VITIGNI COLTIVATI: Chardonnay, Pinot Noir
BOTTIGLIE PRODOTTE: 20.000



VINI DI QUESTO PRODUTTORE

INSU
Champagne Le Noyer de l'Orme du Midi

INSU
Champagne Le Noyer de l'Orme du Nord

INSU
Champagne Hautes Maladries

INSU
Champagne Le Pignon

INSU
Champagne Les Couture Brut Nature

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it