

CHAMPAGNE 1ER CRU BRUT GRANDE RÉSERVE



Classificazione: Champagne Premier Cru Brut Grande Réserve

Zona di Produzione: Villers Marmery colline a Sud/Est del Parco

Regionale delle montagne di Reims

Uve: 100% Chardonnay

Caratteristiche del Terreno: composto da marna calcarea di sedimenti marini successivamente affiorati con gli assestamenti della crosta terrestre.

Vinificazione: Raccolta manuale dei grappoli con piccole cassette, pressatura soffice, fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, rifermentazione in bottiglia con lieviti selezionati per 48 mesi, sboccatura 6 mesi prima della messa in commercio con aggiunta della liquer d'expédition. Il 40% del vino viene vinificato in barriques.

Note di Degustazione: La florealità bianca rappresenta semplicemente la porta d'ingresso a un insieme profondo e nobile, complesso per via delle freschezze agrumate, della mineralità di pietra calcarea, fino alla polpa fruttata (riporta ai toni della pera) e pure di spunti fumé.

La bocca è semplicemente maiuscola, ripropone perfettamente le note olfattive, ma lo fa con un'autorevole piacevolezza che permea l'assaggio e porta alla chiusura appagante, saporita, appena e giustamente matura, finanche con un'inusuale e gradevolissima nota vegetale che ricorda l'alga marina. E che finale, sapido, gustoso, lunghissimo! –

Gradazione Alcolica: 12% Vol.

Dosage: 9 gr/l.

Abbinamenti: Questo champagne s'accompagna eccezionalmente bene con frutti di mare

come crostacei e pesce bianco. Una tartare di branzino agli agrumi e zenzero o scampi con erbe fresche è un antipasto ideale. Per il dessert è perfetto con una crostata al limone o una granita di pompelmo.

Temperatura di Servizio: 6° - 8° C.