fier ce fît
CHAMPAGNE



Grongnet
Tradition

Brut
Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier 33%
Côte des Blancs - Étoges

Apéritif Fruits de mer Pâtes Pizza

Analyse visuelle
La robe, lumineuse et d'un élégant jaune paille, est animée par une effervescence vive et régulière qui alimente un délicat cordon de mousse en surface.
Un ensemble harmonieux et parfaitement classique, véritable expression du style le plus authentique de la Champagne.

Analyse olfactive
Le premier nez s'ouvre sur des notes immédiates de pain fraîchement sorti du four, de pomme cuite et d'agrumes confits, offrant un profil aromatique équilibré et particulièrement séduisant.
À l'aération, apparaissent progressivement des nuances plus évoluées d'amande et de noisette grillée, tandis que le fruit continue de s'exprimer à travers de délicats rappels de framboise fraîche.
Après quelques minutes dans le verre, le bouquet gagne en profondeur et en personnalité, laissant place à des notes de rhubarbe, de muscade, puis à des nuances plus mûres évoquant le ratafia et le caramel chaud.

Analyse gustative
L'attaque se montre souple et immédiatement enveloppante, soutenue par une effervescence vive qui apporte énergie et dynamisme au palais.
La fraîcheur, accompagnée d'une agréable vivacité, s'intègre harmonieusement à la vinosité et à une structure de belle consistance.
Le dosage accompagne avec précision l'équilibre général, laissant apparaître une belle fermeté soutenue par une délicate tension qui prolonge agréablement la sensation de fraîcheur.

La finale
La finale, d'une belle persistance, prolonge la dégustation à travers d'élégants rappels de pomme fraîche, de croûte de pain et une subtile empreinte minérale.
La conclusion est précise, nette et soutenue par une vibrante sensation de fraîcheur.

Verdict
Harmonie, complexité et équilibre naturel définissent l'identité de ce Champagne, où fraîcheur, matière et délicate évolution s'expriment avec une parfaite cohérence.

Idéale de l'apéritif à une table marine élégante et conviviale, elle accompagne avec une remarquable aisance saveurs iodées et préparations à la structure délicate.

Service et accords mets-champagne
Servi à 8°C dans une flûte élancée, ce Brut Tradition exprime pleinement toute son énergie ainsi que l'équilibre de sa palette aromatique.
Parfait à l'apéritif, il accompagne avec une grande aisance une cuisine de la mer délicate mais savoureuse, mettant particulièrement en valeur coquillages, palourdes, couteaux et préparations à base de pâtes aux poissons ou fruits de mer.
Une cuvée particulièrement polyvalente, capable d'exprimer avec naturel le style le plus classique et intemporel de la Champagne.

Dosage : 7 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Non
- Monocru : Étoges
- Vendange : 80% 2022 - 20% Réserve

www.champagnefiercefit.com