fier ce fît
CHAMPAGNE



Grongnet

Carpe Diem
Rosé de Saignée

Extra Brut
Pinot Noir 50% Meunier 50%
Côte des Blancs - Étoges

Gibier Viande Légumes Fromages

Analyse visuelle

La couleur rubis intense et lumineuse frappe immédiatement par sa profondeur et son éclat, allant jusqu'à teinter délicatement la mousse au moment du service. Dans le verre, l'effervescence se fait plus discrète et forme un fin cordon persistant en surface.
Une présence visuelle spectaculaire, qui annonce d'emblée le caractère du Champagne.

Analyse olfactive

Le nez est profond, intense et vibrant, dominé par un large éventail de fruits des bois. Fraise et framboise se mêlent au cassis, accompagnés de nuances plus délicates de mûre et de myrtille, composant un ensemble juteux, frais et particulièrement séduisant.
Une subtile dimension gourmande en accentue la générosité, tandis qu'à l'aération apparaissent progressivement la réglisse et de délicates notes épicées, qui apportent profondeur et complexité à l'ensemble.
Un profil aromatique riche et singulier, où l'intensité du fruit conserve énergie, précision et grande fraîcheur.

Analyse gustative

L'attaque est souple et la matière prend progressivement le pas sur l'effervescence, fine et discrète, révélant un Champagne de grande ampleur et de belle profondeur.
La fraîcheur soutient toute la dégustation, tandis qu'une fine trame tannique apporte structure et définition au palais.
L'ensemble conserve une grande élégance et développe une texture souple, riche et veloutée, particulièrement raffinée. Des notes de fraise et de myrtille accompagnent la matière, amplifiant sa dimension fruitée et sa vinosité.

La finale

La finale est longue, complexe et profonde. La fraîcheur et la trame tannique prolongent la persistance, tandis que le fruit gagne progressivement en profondeur, laissant apparaître de subtiles nuances de cerise noire.
Une finale intense et précise, qui conserve énergie et tension jusqu'à la dernière gorgée.

Verdict

Un Rosé de Saignée de grande personnalité, où l'intensité des fruits des bois rencontre une structure vineuse et une texture étonnamment veloutée. Puissant et généreux, il conserve à la fois fraîcheur, précision et une remarquable délicatesse tactile.

Un Champagne à la véritable vocation gastronomique, capable d'accompagner avec naturel les viandes, les poissons de caractère et les préparations épicées.

Service et accords mets-champagne

Servez-le autour de 10 °C dans un verre tulipe, qui saura mettre en valeur son intensité aromatique, sa vinosité et sa texture veloutée.
À table, sa structure s'accorde magnifiquement avec un tataki de bœuf au sésame, où la succulence de la viande trouve son équilibre dans la fraîcheur et la fine trame tannique du Champagne.
Côté mer, un thon juste saisi, accompagné de tomates confites et d'olives taggiasche, dialogue avec la vinosité du Rosé.
Pour une alternative végétarienne, une aubergine rôtie, tomates confites et crème de pois chiches au sésame trouve un bel équilibre avec la vinosité et la fraîcheur du Champagne, tandis qu'un porc rôti au gingembre et aux épices ouvre la voie à un accord plus épicé.

Dosage : 4 g/l
- 1re fermentation : Inox
- Malo : Non
- Monocru : Étoges
- Vendange : 100% 2022

www.champagnefiercefit.com