



Grongnet Tradition

Brut

Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier 33%

Côte des Blancs - Étoges

Aperitivo Frutti di mare Pasta Pizza

Analisi visiva

La Cuvée è di un bel color oro. Finissime bollicine dinamiche formano una piccola aureola di schiuma in superficie.

La presentazione è molto classica, molto Champagne.

Analisi olfattiva

Il primo naso è ben aromatico e si esprime con note di baguette, mela cotta e agrumi canditi.

All'aerazione si rivelano gli aromi d'invecchiamento nelle cantine come le mandorle o le nocciole tostate, ma il vino mantiene anche il fruttato con deliziose note di lamponi.

Dopo dieci minuti nella flûte assume ancora più carattere e ci inebria con profumi di rabarbaro e di noce moscata.

Questa Cuvée Tradition è ricca e esprime il suo temperamento con eleganza.

Dopo trenta minuti l'espressione diventa più terziaria con note di ratafià e di caramello caldo.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e ben dinamizzato da una bella effervescenza.

La freschezza del vino, con il giusto mordente, si sposa in modo armonioso con la vinosità e il carattere corposo.

Il dosaggio s'incarica di fare da tramite tra tutte le componenti e dietro questo equilibrio si indovina la bella struttura del vino così come un'elegante nota rinfrescante.

Il finale

Lungo e definito, svela eleganti note di mela e baguette, accompagnate da una raffinata mineralità. Il finale, preciso e vibrante, si chiude su un'ultima sfumatura fresca e agrumata.

Verdetto

Piacevole ed equilibrato, con un leggero tocco barocco che ne arricchisce il carattere. La sua forma ovoidale e la percezione iniziale di leggerezza celano un palato sorprendente, dove la texture si rivela con un'intensità seducente e avvolgente, regalando una persistenza raffinata e armoniosa.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne Tradition in una flûte ben slanciata e a una temperatura di 8°C .

Eccellente aperitivo, a tavola sarà più mare che terra, si accorderà con molluschi, come le capesante o le vongole, e con pasta o risotti le cui salse siano orientate al mare (pesce o frutti di mare).

Dosaggio: 8 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: No
- Monocru: Étoges
- Vendemmia: 80% 2021 - 20% Réserve