



## Grongnet Blanc de Noirs

Brut

Pinot Noir 50% Meunier 50%

Côte des Blancs - Étoges

Apericena Carne rossa Formaggi

### Analisi visiva

La presentazione è molto seducente e il colore paglierino ci suggerisce il « vino biondo » di cui si parlava nel XIX secolo. L'effervescenza ben attiva crea una bella aureola di schiuma in superficie.

### Analisi olfattiva

Il primo naso è ben presente e molto accattivante!

Percepriamo immediatamente, per il nostro grande piacere, nocciola, lampone e baguette.

Con l'aerazione si manifestano note ancora più ricche ed evolute. Notiamo, ad esempio, la mela cotta e il pane tostato.

L'espressione rimane ben equilibrata tra il fruttato del vino e il suo carattere fermentativo, legato all'invecchiamento in cantina.

Il naso di questo Blanc de Noirs è molto raffinato e autunnale.

### Analisi gustativa

L'attacco è morbido e l'effervescenza fusa nel corpo del vino.

L'equilibrio è poi raggiunto tra la freschezza, non priva di un certo mordente, e la vinosità. Il dosaggio, leggermente percepibile, crea il legame tra i diversi elementi.

Ben strutturato, in particolare con alcuni tannini che compaiono da metà palato, il vino si sviluppa con grande coerenza.

La texture, cremosa all'inizio, diventa più sostenuta nel finale.

### Il finale

Lungo, tra i 7 e gli 8 secondi di persistenza, si rivela teso e calcareo, ben marcato dagli aromi di ciliege e pane.

### Verdetto

Perfetta rappresentante, sin dall'assemblaggio (50% di ciascun vitigno) delle 2 uve nere della Champagne, questa Cuvée Blanc de Noirs, divisa tra aromi fruttati e di maturità, si esprime con grande eleganza ed equilibrio!

### Servizio e abbinamenti

Degusteremo questo Champagne Blanc de Noirs in una flûte slanciata e una temperatura di 10°C.

Fresco e stuzzicante, grazie alla sua doppia texture, cremosa e tonica al tempo stesso, accompagnerà con successo i vostri aperitivi così come le carni rosse o i formaggi.

Ricchi buffet complessi e variegati, una bistecca alla fiorentina, un buon formaggio...

Dosaggio: 8 g/l  
- 1a fermentazione: Inox  
- Malolattica: No  
- Monocru: Étoges  
- Vendemmia: 80% 2020