fier ce fît
CHAMPAGNE



Sanchez-Le Guédard

Demi-sec

Sec
Pinot Noir 60% Meunier 40%
Vallée de la Marne - Damery

Foie gras Frutti di bosco Macedonia di frutta Dessert

Analisi visiva

Il colore è appetitoso, intenso e ben dorato. È animato da una ricca e cremosa effervescenza che crea un bellissimo cordone di bollicine in superficie.
La presentazione di questa Cuvée prepara il palato alla degustazione.

Analisi olfattiva

Il "primo naso" è ben aperto su crema pasticcera, pesca cotta, miele. È un naso fruttato, franco e goloso che presenta sia note estive che evolutive.
Dopo l'aerazione percepiamo frutta cotta, frutta secca, caramello, torrone ...

Analisi gustativa

L'attacco al palato è denso e morbido, con un'effervescenza molto suadente e un'acidità di fondo. Poi il vino mostra tutto il suo fascino.
Carnoso, cremoso ed equilibrato, presenta il perfetto connubio tra vinosità e liquore. La degustazione è gustosa e l'effervescenza e l'acidità assicurano il ritmo in contrappunto.
L'insieme produce un bel volume, una trama di velluto molto spessa e confortevole.

Il finale

Il finale aromatico è molto lungo (più di 10 secondi).
Si impone con generosità e "dolcezza" e mostra, su profumi di torrone, una leggera nota calcarea.

Verdetto

Ecco un delizioso e raffinato Champagne Demi-sec!

Una bella complessità e maturità al naso e un buon equilibrio al palato, uno Champagne perfetto per la tavola.

Servizio e abbinamenti

Questo Champagne gastronomico si abbina a tutti i dessert con frutta cotta e creme.
Servito in una flûte slanciata a una temperatura di 8°C, accompagnerà, per esempio, la Charlotte con pere o pesche, la crostata di albicocche, la crème caramel, e anche certi dolci al cioccolato al latte.
*Da evitare il cioccolato fondente, il gelato e il sorbetto.

Cuvée certificata Biologica
Dosaggio: 21 g/l
- 1a fermentazione: Inox 100%
- Malolattica: Sì
- Crus: Cumières e Damery
- Vendemmia: 70% 2022 - 30% 2021