fier ce fît
CHAMPAGNE



Grongnet
Blanc de Noirs

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

Aperitivo Apericena Carne Formaggi

Analisi visiva
Il colore, luminoso e dalle eleganti sfumature paglierine, è attraversato da un'effervescenza vivace e regolare che alimenta un fine cordone di spuma in superficie.
Un insieme armonioso e di grande classicità, che richiama l'eleganza intramontabile dei grandi Champagne di tradizione.

Analisi olfattiva
Il primo impatto olfattivo conquista immediatamente per precisione ed equilibrio. Le note di nocciola, lampone fresco e pane appena sfornato si esprimono con naturale armonia, regalando un profilo aromatico immediatamente seducente.
Con l'ossigenazione emergono progressivamente sfumature più evolute di mela cotta e pane tostato, che si intrecciano con eleganza alle componenti fruttate e fermentative sviluppate durante il lungo affinamento sui lieviti.
Il risultato è un bouquet maturo e raffinato, dal carattere quasi autunnale, che si distingue per profondità e finezza.

Analisi gustativa
L'attacco si presenta morbido e perfettamente avvolgente, sostenuto da un'effervescenza già completamente integrata. Il palato costruisce progressivamente un equilibrio molto preciso tra freschezza, vinosità e struttura.
Il dosaggio, delicatamente percepibile, accompagna con discrezione l'evoluzione gustativa, mentre la texture, inizialmente cremosa, si sviluppa verso una trama più compatta e progressivamente più intensa.
Uno Champagne di notevole coerenza, capace di coniugare energia, materia ed eleganza con grande naturalezza.

Il finale
Il finale, lungo e ben persistente, prolunga la degustazione con una piacevole tensione minerale e una vibrante freschezza calcarea.
La retro-olfazione lascia emergere eleganti richiami di ciliegia matura e crosta di pane, chiudendo con grande precisione e armonia.

Verdetto
Di rara eleganza, questo Blanc de Noirs unisce finezza, struttura e profondità in un equilibrio di grande precisione.

Uno Champagne ideale dall'aperitivo a una tavola raffinata, perfetta anche in accompagnamento a carni nobili e piatti di grande personalità.

Servizio e abbinamenti
Servito a 10°C in una flûte slanciata, questo Blanc de Noirs esprime al meglio tutta la sua energia e la sua complessità aromatica.
Perfetto all'aperitivo, accompagna con naturale disinvoltura momenti conviviali più strutturati e una tavola ricca di personalità.
La sua straordinaria versatilità gastronomica gli consente di esaltare tanto preparazioni delicate quanto piatti di maggiore intensità, trovando un equilibrio sorprendente accanto a carni saporite, preparazioni elaborate e una cucina di carattere.

Dosaggio: 7 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: No
- Monocru: Étoges
- Vendemmia: 80% 2022 - 20% Réserve