



Grongnet Blanc de Noirs

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

Apericena Carne 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

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

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

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% 2021 - 20% Réserve