



## Grongnet Spécial Club 2015

Brut

Chardonnay 45% Pinot Noir 55%

Côte des Blancs - Étoges

Carne Verdure Formaggi a pasta molle (Brie)

### Analisi visiva

La presentazione visiva di questa Cuvée è fresca e ci suggerisce la giovinezza.

Il colore è dorato con lievi riflessi verdi. L'effervescenza, fine e regolare, evolve lentamente e alimenta un elegante anello di schiuma in superficie.

### Analisi olfattiva

Il primo naso è distinto e mostra il potenziale della Cuvée.

Poi, a poco a poco, percepiamo note di burro, con mandorla e fiori gialli. L'espressione si fa poi più intensa con pesca, frutta cotta e pepe bianco su un fondo "di sottobosco".

Ecco un naso caratterizzato da un bel temperamento.

### Analisi gustativa

L'attacco è fresco e scandito da un'effervescenza ben integrata. Il palato è poi carnoso, caldo e strutturato da una bella vivacità.

Il carattere solare dell'annata fa quasi a meno del dosaggio che è chiaramente in secondo piano.

La qualità della texture è evidente, grazie alla generosità del vino e a un'effervescenza cremosa. Ci ricorda un cashmere, morbido e caldo. Gradualmente, il carattere ricco e corposo della Cuvée diventa evidente.

### Il finale

Il finale è ricco. Lungo (7-8 secondi di persistenza), è strutturato e caldo. Termina con una bella salinità che firma l'annata.

### Verdetto

È uno Champagne strutturato e nobile il cui carattere voluminoso e caldo è tipico del suo anno di nascita, la vendemmia 2015.

Questa Cuvée ci offre un naso raffinato, ancora in divenire, e un palato carnoso e carezzevole.

Oggi ancora in giovinezza, ci mostra già il suo temperamento e il suo grande potenziale.

### Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne Spécial Club 2015 in una flûte ben ampia a 10 gradi.

A tavola si abbinerà a piatti teneri e voluminosi come le pappardelle fresche e i ravioli al sugo, i pasticcini di pesce o di carne, gli sfornati di verdure e i formaggi cremosi...

Dosaggio : 7 g/l

- 1a fermentazione :

Fût (18% Chardonnay ;12% Pinot Noir)

Inox (27% Chardonnay ; 43% Pinot Noir)

- Malolattica : No

- Monocru : Étoges

- Vendemmia : 100% 2015