



Thierry Bourmault
Les Côtes aux Vents
Premier Cru
Parcellaire

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Cuis Premier Cru

Crostacei Conchiglie Foie gras Prosciutti

Analisi visiva

Il colore giallo chiaro è impreziosito da luminosi riflessi dorati e le finissime bollicine generano una scintillante effervescenza. La presentazione visiva è ricca e raffinata.

Analisi olfattiva

Il primo naso è vivace e sapido, appetitoso. Si apre con note di brioche, vaniglia, e profumi di bergamotto, burro fuso e pera cotta.

Con l'aerazione, l'espressione diventa più balsamica con resina e timo, su un fondo leggermente affumicato, ma la gustosità è ancora presente con panettone e ciliegia candita.

Siamo in estate, tra cucina e frutteto. Dopo dieci minuti nel calice, il vino regge molto bene e ci mostra il suo grande potenziale.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco, poi il vino impone la sua bella struttura boisé e acida. L'acidità ci accompagna per tutta la degustazione, sostenuta da una struttura tannica molto elegante.

La bella struttura permette all'effervescenza di fondersi nel corpo del vino. Così la Cuvée acquista una certa corposità, ben sostenuta dalla sua struttura tannica e con aromi di savoiard e torrefazione.

L'insieme genera una texture abbastanza morbida e avvolgente (tipo cashmere), grazie soprattutto alla "cremosità" fornita dal legno.

Il finale

Il finale è una perfetta continuazione di quanto detto in precedenza.

Lungo (7-8 secondi), ci regala aromi di "tostatura", di vaniglia e di frutta cotta. Ci offre poi dei morbidi tannini che gli conferiscono profondità.

Verdetto

Questa Cuvée si distingue per uno stile moderno di assoluta maestria enologica.

Aromatico, cesellato e strutturato, il suo carattere boisé rivela un potenziale eccezionale, di almeno una decina d'anni.

Sedurrà tutti gli appassionati di Champagne e ancor più coloro che cercano nuove sensazioni in un'atmosfera "cool and chic".*Millésime 2016 *NR

Servizio e abbinamenti

Per apprezzarne lo spirito, è indispensabile servire questo Champagne a 10°C e in un calice da vino.

Si accompagnerà a piatti caldi di conchiglie come vongole o capesante, o a un foie gras mi-cuit. Pensate anche i grandi prosciutti italiani (San Daniele o Parma).

Attenzione alle verdure che non sono adatte ai tannini dello Champagne.

Dosaggio: 2 g/l
- 1a fermentazione: Fûts 100%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Parcellare: Les Côtes aux Vents
- Vendemmia: 100% 2016