



Thierry Bourmault Grand Eclat Premier Cru

Extra Brut
Chardonnay 60% Pinot Noir 40%
Côte des Blancs - Cuis Premier Cru

Aperitivo Crostacei Conchiglie Carpaccio di pesce Verdure Formaggio di capra

Analisi visiva

Il colore è chiaro con leggeri riflessi biondi. L'effervescenza è molto regolare e crea una bella aureola di bollicine. Una presentazione classica e ammaliante al tempo stesso.

Analisi olfattiva

Il primo naso è piacevolmente fresco, quasi vivace, con note di agrumi. Si arricchisce poi di note di mandorla e di aromi vegetali, leggermente ornati di radici. L'aerazione porta una nota di iodio, ma l'espressione rimane molto stabile. Il naso è elegante e fresco, molto primaverile.

Analisi gustativa

L'attacco è molto delicato, vivace e nel contempo sapido. Notiamo poi un bell'equilibrio zucchero-acido che valorizza la fluidità del vino senza appesantirlo. L'insieme è aereo e accarezza il palato. Avvolgente e appetitosa, la Cuvée ha una texture morbida e calda come la lana.

Il finale

Il finale è in punta e ci offre ha una nota di mineralità gessosa. Prolunga delicatamente la percezione aromatica con aromi di mela e mandorla.

Verdetto

Uno Champagne festivo! Con un perfetto equilibrio, aereo e al contempo sapido, sviluppa con eleganza il suo carattere fluido e seducente.

Aperitivo ideale per iniziare una bella serata o per un after work con amici o colleghi.

Servizio e abbinamenti

Questo Champagne, servito a 8°C in una flûte lanciata per preservare il suo spirito aperitivo, potrà essere accompagnato da gougères, verdure crude all'aceto balsamico, bruschette, canapé, capesante in carpaccio, sandwich di granchio e granny smith, ceviche, carpaccio di pesce al lime...o un formaggio di capra fresco.

Dosaggio: 5 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cuis
- Vendemmia: 70% 2023 - 30% Réserve