



Thierry Bourmault
Cuvée William's Prestige
Grand Cru

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzy

Risotto Pasta Carne bianca Funghi Tartufi

Analisi visiva

La bellissima presentazione di questa Cuvée ci suggerisce freschezza ed eleganza. La tonalità è color oro-rosa e le numerose e rapide catenelle di bollicine creano un'aureola, fine e bianchissima, in superficie.

Analisi olfattiva

La prima impressione aromatica è molto espressiva. Emana la ricchezza con note di frutta bianca e caratteri di autolisi come la brioche. Dopo qualche istante, percepiamo note più esotiche e di miele. Il naso rimane improntato alla freschezza, ma diventa più profondo e ricco. Forse anche un po' di cioccolato bianco. Dopo dieci minuti nel calice, la "tenuta all'aria" è eccellente, il vino non perde e ci conferma la sua eccellenza.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è morbido. Il vino appare poi corposo e aggraziato. Ogni elemento trova il suo posto e il carattere della Cuvée oscilla tra freschezza, consistenza e sapidità. L'espressione aromatica ruota verso la Charlotte di pere e le mandorle. La texture d'insieme è cremosa e ci suggerisce un bel cotone.

Il finale

Il finale è netto, sapido (acido e dolce) e lungo (circa 8 secondi). Termina con grande armonia e il vino svanisce come è arrivato, con delicatezza.

Verdetto

Questa Cuvée è perfettamente equilibrata e ci offre un'immagine molto elegante del Pinot Noir. È uno Champagne molto raffinato, che evoca una sensazione di grazia. È un vino seducente, dal carattere amabile e fresco, che saprà affascinare i più.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne a una temperatura di 10° e in una flûte abbastanza arrotondata. A tavola, si abbinerà perfettamente ai primi raffinati come le tagliatelle o il risotto al tartufo, le linguine ai funghi porcini o i ravioli di verdure. I bigné di pollo al miele o l'arrosto di maiale alle prugne saranno delle piste altrettanto interessanti.

Dosaggio: 4,5 g/l
- 1a fermentazione:
Fûts 40%
Inox 60%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Verzy
- Vendemmia: 100% 2019 Millésime *NR