fier ce fît
CHAMPAGNE



Sanchez-Le Guédard

Grande Réserve
Brut Nature

Brut Nature
Chardonnay 20% Pinot Noir 60% Meunier 20%
Vallée de la Marne - Cumières Premier Cru

Aperitivo Crostacei Carpaccio di pesce Prosciutti Verdure Formaggio a pasta pressata

Analisi visiva

Una presentazione molto dinamica e appetitosa per questo Brut Nature.
Il colore è piacevolmente dorato e l'effervescenza, ricca e vivace, crea una candida aureola di finissime bollicine.

Analisi olfattiva

Il primo naso è aperto e maturo.
Ci regala aromi di brioche e frutta secca, con un accenno di limone. Seguono pera e pesca e, con l'aerazione, note di miele e torrone.
L'insieme è ricco, estivo, netto e preciso.

Analisi gustativa

L'attacco è franco, poi il vino mostra la sua linea snella e tonica. Questa fluidità e la freschezza del vino sono scandite dal dinamismo dell'effervescenza.
L'insieme produce una sensazione di leggerezza con un tocco di fermezza, suggerendoci la texture del lino.

Il finale

Il finale è lungo (8-9 secondi), con un carattere salino e una sensazione calcarea. Nitido e dissetante, grazie a una leggera nota mentolata, il finale contribuisce alla bella sensazione di purezza.

Verdetto

Cuvée certificata Biologica
Un Brut Nature superlativo! Ricco al naso e molto preciso al palato, ha un perfetto equilibrio dinamico e ci lascia una straordinaria sensazione di autenticità e purezza.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne Brut Nature in una flûte slanciata e a una temperatura di 8 gradi, per rispettarne la personalità.
Come aperitivo o come after-work, potrà essere accompagnato da sfogliatine, verdure crude con crema all'aglio, mandorle grigliate, insalata di ravanelli al formaggio, grissini con il prosciutto di Parma, gamberetti alla griglia, carpaccio di pesce al lime...

Cuvée certificata Biologica
Dosaggio: 0 g/l
- 1a fermentazione: 80% Inox (Pinot Noir e Meunier) - 20% Fût (Chardonnay)
- Malolattica: Sì
- Crus: Cumières - Damery - Oger - Sermiers
- Vendemmia: 80% 2021 (Pinot Noir e Meunier) - 20% 2020 (Chardonnay)