



## Grongnet Tradition

Brut

Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier 33%

Côte des Blancs - Étoges

Aperitivo Apericena Frutti di mare Crostacei Pasta Pizza

### Analisi visiva

Dal luminoso colore giallo paglierino, questa cuvée si presenta con un'effervescenza vivace e regolare che alimenta un delicato cordone di spuma in superficie.

Un insieme armonioso e perfettamente classico, autentica espressione dello stile più tradizionale della Champagne.

### Analisi olfattiva

Il primo impatto olfattivo si apre su note immediate di pane appena sfornato, mela cotta e agrumi canditi, offrendo un profilo aromatico equilibrato e di grande piacevolezza.

Con l'ossigenazione emergono progressivamente sfumature più evolute di mandorla e nocciola tostata, mentre il frutto continua a esprimersi attraverso delicati richiami di lampone fresco.

Dopo alcuni minuti nel calice, il bouquet acquista maggiore profondità e personalità, lasciando spazio a note di rabarbaro, noce moscata e, successivamente, a eleganti sfumature più mature di ratafià e caramello caldo.

### Analisi gustativa

L'attacco si presenta morbido e immediatamente avvolgente, sostenuto da un'effervescenza vivace che dona energia e dinamismo al palato.

La freschezza, accompagnata da un piacevole mordente, si integra armoniosamente con la vinosità e una struttura di bella consistenza. Il dosaggio accompagna con precisione l'equilibrio complessivo, lasciando emergere una piacevole fermezza accompagnata da una delicata tensione che prolunga la sensazione di freschezza.

### Il finale

Il finale, di buona persistenza, prolunga la degustazione attraverso richiami di mela fresca, crosta di pane e una sottile impronta minerale.

La chiusura è precisa, pulita e sostenuta da una vibrante freschezza finale.

### Verdetto

Armonia, complessità e naturale equilibrio definiscono l'identità di questo Champagne, dove freschezza, materia e delicata evoluzione si esprimono con perfetta coerenza.

Ideale dall'aperitivo a una tavola di mare elegante e conviviale, accompagna con naturale disinvoltura sapori iodati e preparazioni dalla struttura delicata.

### Servizio e abbinamenti

Servito a 8°C in una flûte slanciata, questo Brut Tradition esprime al meglio tutta la sua energia e il suo equilibrio aromatico.

Perfetto all'aperitivo, accompagna con grande naturalezza una cucina di mare delicata ma saporita, valorizzando molluschi, vongole, cannolicchi e preparazioni a base di pasta con condimenti di pesce o frutti di mare.

Una cuvée estremamente versatile, capace di esprimere con autenticità il lato più classico e intramontabile della Champagne.

Dosaggio: 8 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: No

- Monocru: Étoges

- Vendemmia: 80% 2021 - 20% Réserve