



Grongnet Tradition

Brut

Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier 33%

Côte des Blancs - Étoges

Aperitivo Frutti di mare Pasta Pizza

Analisi visiva

La Cuvée è di un bel color oro. Finissime bollicine dinamiche formano una piccola aureola di schiuma in superficie.

La presentazione è molto classica, molto Champagne.

Analisi olfattiva

Il primo naso è ben aromatico e si esprime con note di baguette, mela cotta e agrumi canditi.

All'aerazione si rivelano gli aromi d'invecchiamento nelle cantine come le mandorle o le nocciole tostate, ma il vino mantiene anche il fruttato con deliziose note di lamponi.

Dopo dieci minuti nella flûte assume ancora più carattere e ci inebria con profumi di rabarbaro e di noce moscata.

Questa Cuvée Tradition è ricca e esprime il suo temperamento con eleganza.

Dopo trenta minuti l'espressione diventa più terziaria con note di ratafà e di caramello caldo.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e ben dinamizzato da una bella effervescenza.

La freschezza del vino, con il giusto mordente, si sposa in modo armonioso con la vinosità e il carattere corposo.

Il dosaggio s'incarica di fare da tramite tra tutte le componenti e dietro questo equilibrio si indovina la bella struttura del vino così come un'elegante nota rinfrescante.

Il finale

Lungo, rivela le note di mela e di baguette così come la mineralità.

Ben netto lascia un'ultima impressione acidula.

Verdetto

Piacevole, equilibrato, con un leggero carattere barocco.

Di forma ovoidale e facile in apparenza, il palato ci svela una seducente intensità di texture.

Servizio e abbinamenti

Serviremo questo Champagne Tradition in una flûte ben slanciata e a una temperatura di 8°C .

Eccellente aperitivo, a tavola sarà più mare che terra, si accorderà con molluschi, come le capesante o le vongole, e con pasta o risotti le cui salse siano orientate al mare (pesce o frutti di mare).

Dosaggio: 8 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: No
- Monocru: Étoges
- Vendemmia: 80% 2020