fier ce fît
CHAMPAGNE



Grongnet
Tradition

Brut
Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier 33%
Côte des Blancs - Étoges

Aperitivo Apericena Frutti di mare Crostacei Pasta Pizza Pesce

Analisi visiva
Un giallo paglierino luminoso, impreziosito da delicati riflessi dorati, conferisce a questa cuvée un aspetto elegante e invitante.
La brillantezza del colore e il movimento dell'effervescenza creano un insieme di piacevole fascino, che anticipa la freschezza e la personalità di questo Champagne.

Analisi olfattiva
Il bouquet si apre con una piacevole intensità, intrecciando la fragranza della baguette appena sfornata alla dolcezza della mela cotta e alle sfumature luminose degli agrumi canditi.
Un primo incontro invitante, nel quale le note fruttate e quelle di panificazione si fondono con naturalezza, offrendo un'espressione aromatica generosa e ben definita.
Con l'ossigenazione, il profilo olfattivo si arricchisce di eleganti aromi di mandorla e nocciola tostata, espressione dell'affinamento in cantina, mentre un delicato richiamo al lampone mantiene viva la componente fruttata.
Dopo alcuni minuti nel calice, il bouquet acquista maggiore profondità e rivela un carattere più originale: emergono sfumature di rabarbaro e noce moscata, che introducono una dimensione vegetale e speziata particolarmente affascinante.
Lasciandogli ancora tempo, il vino svela una personalità più matura, con suggestioni di ratafià e caramello che ampliano ulteriormente la complessità aromatica.
Questa progressiva evoluzione, dalla freschezza iniziale alle note più profonde e avvolgenti, conferisce a questo Champagne un fascino particolare, invitando a scoprirne lentamente tutte le sfumature.

Analisi gustativa
L'attacco è morbido e generoso, immediatamente animato da un'effervescenza vivace che conferisce energia e dinamismo al sorso.
La freschezza, precisa e piacevolmente incisiva, si intreccia alla vinosità e alla ricchezza della materia, dando vita a un equilibrio armonioso tra morbidezza e carattere.
Nel corso della degustazione, il vino rivela una struttura più decisa di quanto l'impressione iniziale lasci immaginare.
La consistenza acquista progressivamente maggiore fermezza, mentre una sottile sfumatura amaricante introduce un contrasto discreto che contribuisce alla vivacità dell'insieme.
La texture evolve così da una morbidezza iniziale, rotonda e avvolgente, verso una sensazione più definita e sostenuta.
Questa alternanza tra generosità e tensione conferisce profondità al sorso, senza rinunciare alla sua immediatezza e alla naturale piacevolezza.

Il finale
Il finale si distingue per una piacevole persistenza e una freschezza ben delineata.
Delicati richiami di mela e pane ritornano sul palato, accompagnati da una sottile impronta minerale che dona precisione e carattere alla chiusura.
La tensione finale conferisce al sorso una sensazione di leggerezza e vitalità, lasciando un'impressione nitida ed equilibrata che invita a proseguire la degustazione.

Verdetto
Uno Champagne dalla personalità vivace e originale, che sorprende per la ricchezza delle sue sfumature aromatiche e il piacevole contrasto tra morbidezza e struttura.

Equilibrato e versatile, esprime una naturale vocazione gastronomica, dall'aperitivo ai piatti di mare più raffinati.

Servizio e abbinamenti
Da servire a 8 °C, preferibilmente in una flûte slanciata, per apprezzarne la vivacità dell'effervescenza e la progressiva evoluzione aromatica.
All'aperitivo, si rivela un compagno raffinato e versatile. La sua freschezza e le delicate note di panificazione si sposano con

piccoli assaggi di mare, come tartare di gamberi agli agrumi, crostini con mousse di pesce affumicato o sfogliatine salate alle erbe aromatiche.
A tavola, la sua piacevole vinosità e la struttura ben definita valorizzano preparazioni mediterranee nelle quali la sapidità del mare incontra ingredienti freschi e profumati. Particolarmente riusciti gli abbinamenti con linguine alle vongole veraci, spaghetti con gamberi e scorza di limone o una pizza bianca ai frutti di mare e pomodorini confit, piatti che dialogano con la vivacità del vino senza sovrastarne le sfumature aromatiche.
Per un'esperienza più ricercata, cannolicchi gratinati alle erbe fini, vongole in guazzetto leggero o gamberoni alla griglia con olio extravergine e agrumi esaltano il carattere gastronomico di questa cuvée.
La consistenza dei molluschi e la delicatezza dei crostacei incontrano la freschezza e la progressiva fermezza della texture, dando vita ad abbinamenti armoniosi, capaci di accompagnare il vino lungo tutta la degustazione.

Dosaggio: 7 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: No
- Monocru: Étoges
- Vendemmia: 80% 2022 - 20% Réserve