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

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