



Sanchez-Le Guédard  
**Meunier**  
**Millésime 2012**

Extra Brut  
Meunier 100%  
Vallée de la Marne - Damery

Aperitivo Ostriche Crostacei Pesce Verdure

### Analisi visiva

Il colore dorato e luminoso è impreziosito dallo scintillio di bollicine finissime. Una delicata aureola corona la superficie. La presentazione di questa Cuvée è molto poetica e delicata.

### Analisi olfattiva

Il primo naso è relativamente timido, con pompelmo e noce fresca, poi dopo qualche istante ci offre note di ananas, cocco, malto...

È un naso esotico e malizioso.

Prosegue poi con intensi profumi di fiori bianchi (gelsomino) e rabarbaro.

Dopo lunghi minuti nella flûte, continua a evolvere con sambuco e miele di colza.

### Analisi gustativa

L'attacco è fresco ed effervescente, poi si apprezza la leggerezza della consistenza del vino e la sua acidità chiara e netta, mentre l'effervescenza si attenua gradualmente.

Questo Meunier sorprende per vigore e schiettezza, con aromi di ananas e frutto della passione.

L'insieme dà vita a una texture leggera e fluida, come un velo di tulle.

### Il finale

Il finale è teso, lungo (7 secondi), vivace e netto.

Salino, rivela il carattere minerale e autentico dello Champagne e termina con una nota di scorza di pompelmo.

### Verdetto

3 parcelle e una grandissima annata per uno straordinario Meunier 2012!

Uno Champagne Millésime sorprendente che continuerà ad evolvere piacevolmente ancora per una buona ventina d'anni.

Aereo e schietto, la sua personalità è d'eccezione e ci trasporta completamente nel suo terroir (Damery - Vallée de la Marne).

### Servizio e abbinamenti

L'ideale è servire questo Champagne a 8° in una flûte lanciata per mantenere la temperatura dello Champagne il più a lungo possibile e per godere della magnifica personalità del vino.

Questa Cuvée è perfetta come aperitivo o come after-work. Si potrà accompagnare con taralli al rosmarino o grissini al sesamo o crudité croccanti senza dimenticare i ravanelli, per un tocco di sapidità, e le ostriche al naturale e ben salate. Altri abbinamenti in armonia: una tartare di tonno, un'insalata di finocchi e arance, i gamberetti in salsa citronette, gli scampi crudi conditi semplicemente con olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale, una tartare di branzino con olio d'oliva e mandorle tostate...

Dosaggio: 3 g/l

- 1a fermentazione:

50% Fût

50% Inox

- Malolattica: Sì

- Monocru: Damery

- Vendemmia: 100% 2012