



Grongnet Carpe Diem Brut

Brut

Chardonnay 50% Pinot Noir 20% Meunier 20% Altri vitigni 10%
Côte des Blancs - Étoges

Apericena Vol au vent Crostacei Conchiglie Carne bianca Funghi

Analisi visiva

Questa Cuvée Carpe Diem è di un color biondo intenso e luminoso.
Le bollicine finissime e abbondanti le conferiscono un aspetto scintillante.
L'insieme si distingue per eleganza e raffinatezza.

Analisi olfattiva

Il primo naso è immediatamente complesso e aromatico. Evoca la fine dell'estate con i profumi d'arancia candita, mela cotogna e miele d'acacia su un fondo minerale. Poco dopo la seduzione raddoppia con l'albicocca secca, il bergamotto e i savoirdi. Poi è la volta delle note appetitose e di pasticceria. L'espressione sposa con molto charme gli aromi di giovinezza e affinamento nelle cantine.

Seducente e strutturata, è una Cuvée d'eccezione tanto la sua espressione aromatica è meravigliosa.

Analisi gustativa

L'attacco è deciso e ben effervescente.

Poi il vino rivela tutte le sue qualità d'equilibrio.

L'acidità e la vinosità sono equivalenti, mentre il dosaggio si tiene in disparte.

Trasceso dai suoi aromi e dalla sua texture, il vino si mostra seduttore, pralina, torrone, noce moscata e biscotti ci sono offerti su una materia piena di tenerezza.

Il finale

Il finale è lungo con all'incirca 8 secondi di persistenza e molto netto.

Conserviamo questa sensazione d'unità e purezza percepita lungo tutta la degustazione.

Verdetto

Questa Cuvée Carpe Diem è un trionfo di eleganza!

Matura e vellutata, riesce a catturarci con la sua espressione aromatica ricca e una texture straordinariamente delicata.

È l'ideale per una degustazione di puro piacere, perfetta per gli amanti del buon vivere.

Servizio e abbinamenti

Degusteremo questo Champagne Carpe Diem in una flûte dal calice ampio a 8-10°C. durante un apericena festivo. Il suo carattere sarà esaltato da cibi dalla texture delicata: saranno delle piste interessanti le capesante con salsa dieppoise, i vol-au-vent, le Bouchée à la Reine...

Dosaggio: 8 g/l
- 1a fermentazione: Foudre
- Malolattica: No
- Monocru: Étoges
- Vendemmia: 80% 2018 - 20% Réserve
- 10% altri cépages: Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Gris