



Xavier Leconte
Les Cotéas
Meunier 2016

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Carne Verdure

Analisi visiva

La presentazione visiva ci anticipa subito la ricchezza e la maturità della Cuvée.

Il colore è di un delizioso dorato, brillante e animato da una miriade di bollicine finissime. L'effervescenza ci fa apprezzare a lungo il suo scintillio nella flûte.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso e floreale. Ci offre i narcisi e le mimose per poi proporci mele cotogne e savoirdi.

Con l'aerazione, l'espressione diventa più intensa e "di terra". Radici, funghi e composta di albicocche ci suggeriscono una nota autunnale e delicatamente affumicata.

È un naso complesso e con una forte personalità.

Analisi gustativa

L'attacco è molto delicato. La ricchezza del vino e lo spessore della sua struttura mostrano rapidamente uno Champagne di grande consistenza, denso e voluttuoso. La sensazione cremosa e calda, accompagnata da aromi di kirsch, conferma questa impressione.

Al palato ci offre una texture vellutata di grande effetto.

Il finale

Il finale è particolarmente lungo (oltre 10 secondi di persistenza) e distintivo, ben marcato dalla bella mineralità del terroir.

Verdetto

Les Cotéas 2015 è uno Champagne raro!

Estremamente minerale, potente e vinoso, illustra il lavoro del Vigneron nella sua ricerca dell'espressione del carattere del suo terroir.

Entra quindi a far parte della famiglia degli Champagne di "grande origine".

Servizio e abbinamenti

Questo Champagne gastronomico si troverà a suo agio in una flûte dal calice ampio a 10/12 gradi.

A tavola, sarà apprezzato con carni di consistenza densa e compatta, come l'anatra o l'agnello accompagnati da verdure a radice (rape, sedano, pastinaca, per esempio).

Dosaggio: 3,5 g/l
- 1a fermentazione: Fûts 100%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Bouquigny
- Parcellare: Les Cotéas
- Vendemmia: 100% 2016