



Grongnet
Carpe Diem
Extra Brut

Extra Brut

Chardonnay 50% Pinot Noir 20% Meunier 20% Altri vitigni 10%

Côte des Blancs - Étoges

Aperitivo Carne bianca

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée Carpe Diem Extra Brut è intenso e dorato alla perfezione. L'effervescenza, estremamente lenta e fine, le conferisce un aspetto oltremodo scintillante. L'aureola di schiuma è perfetta e l'insieme è molto appetitoso.

Analisi olfattiva

Il primo naso conferma questa impressione.

La frutta cotta, il miele, le praline, il caramello e il burro fuso danno un carattere appetitoso e compiuto al vino. Dopo qualche istante l'espressione diventa più elegante, balsamica e minerale. Più tardi ancora percepiamo il pepe bianco.

Complesso e maturo questo naso è tra quelli che presentano più carattere nella panoramica champenoise.

L'eccellente tenuta all'aria dopo trenta minuti, mela cotogna e spezie, testimonia della sua eccellenza e del suo potenziale.

Analisi gustativa

L'impressione all'attacco è vivace, tesa, con una buona mineralità e un'effervescenza abbondante. L'equilibrio del vino si manifesta subito con una bella acidità e una vinosità piena e avvolgente.

L'assenza di dosaggio mostra alla perfezione la struttura interna del vino. Quest'ultimo si esprime senza fronzoli e ci offre una texture fluida e nobile.

Un magnifico palato, fresco e vinoso, senza concessioni e pienamente aromatico.

Il finale

Il retrolfatto ci conduce verso gli aromi di spugnole, miele e caramello al latte, in un finale sapido e di una lunghezza impressionante, più di 10 secondi di persistenza.

Verdetto

Questa Cuvée Carpe Diem Extra Brut è un'opera d'arte!

Uno Champagne aromatico e complesso, con un palato puro, strutturato e un finale di grande bellezza.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée Carpe Diem Extra-Brut preferirà una flûte dal calice ampio o un bicchiere da vino per potersi esprimere a suo agio. La temperatura ottimale per il servizio sarà di 10°C.

All'aperitivo, servito da solo, saprà soddisfare senza problemi i veri amatori.

A tavola, più portata verso la terra che verso il mare, potranno convenirle tutte le carni bianche: pollame e carne di vitello in priorità.

Dosaggio: 4 g/l

- 1a fermentazione: Fûts

- Malolattica: No

- Monocru: Étoges

- Vendemmia: 80% 2018

- 10% altri cépages: Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Gris