fier ce fît
CHAMPAGNE



Grongnet

Carpe Diem
Extra Brut

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

Aperitivo Risotto Carne bianca Funghi

Analisi visiva

Il colore oro intenso e luminoso rivela una bella profondità, animata da un'effervescenza estremamente fine e lenta, che attraversa delicatamente il calice.
Un cordone di spuma regolare e persistente completa una presentazione di grande eleganza.
Un insieme raffinato e invitante, che anticipa la complessità dello Champagne.

Analisi olfattiva

Il naso si apre su un bouquet ricco e maturo, dalle seducenti sfumature gourmand. Frutta cotta, miele, pralinato, caramello morbido e burro fuso compongono un insieme generoso e avvolgente.
Con l'ossigenazione, il profilo aromatico acquista un carattere più austero e raffinato, lasciando emergere note balsamiche e minerali. Seguono delicate sfumature di pepe e spezie, che aggiungono profondità e complessità al bouquet.
La complessità continua a svilupparsi nel calice, rivelando richiami alla pasta di mele cotogne.
Un bouquet di grande personalità, in cui maturità aromatica, mineralità e precisione convivono con naturale eleganza.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace e teso, sostenuto da un'effervescenza dinamica e da una freschezza incisiva che conferisce immediatamente energia alla degustazione.
Il vino rivela progressivamente una struttura ampia e una vinosità generosa, mantenendo un equilibrio preciso tra ricchezza e tensione. La materia è densa e ben definita, attraversata da una texture serrata e raffinata che ne sottolinea il carattere deciso.
Uno Champagne dalla personalità schietta, in cui profondità aromatica e freschezza si esprimono con grande precisione, senza rinunciare all'eleganza.

Il finale

Il finale è di notevole lunghezza e intensità. Emergono sfumature di spugnole, caramello al latte e miele, accompagnate da una salinità sempre più evidente che conferisce slancio alla persistenza.
Una chiusura profonda, sapida e minerale, che lascia una sensazione di grande purezza.

Verdetto

Extra Brut Carpe Diem è uno Champagne di grande personalità, dalla notevole complessità aromatica e dal palato strutturato e puro, che culmina in un finale di straordinaria eleganza e persistenza.

Dalla spiccata vocazione gastronomica, predilige i sapori di terra a quelli di mare, accompagnando magnificamente carni bianche, funghi e preparazioni arrosto. Altrettanto affascinante da degustare da solo.

Servizio e abbinamenti

Servitelo intorno ai 10°C in un calice a tulipano, sufficientemente ampio da valorizzarne la complessità aromatica e la struttura.
A tavola, un pollo arrosto alle erbe aromatiche, dalla pelle dorata e croccante, offre un abbinamento particolarmente riuscito: la succulenza della carne incontra la vinosità dello Champagne, mentre la freschezza ne equilibra la ricchezza.
Altrettanto interessante un arrosto di vitello con funghi porcini, che richiama le sfumature più profonde e terrose del bouquet, valorizzando la struttura e la persistenza del vino.
Per un'alternativa vegetariana, un risotto allo zafferano offre un accordo raffinato: la cremosità del riso e le delicate note aromatiche dello zafferano incontrano la struttura dello Champagne, mentre la sua freschezza e sapidità mantengono l'insieme equilibrato.

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Foudre
- Malolattica: No
- Monocru: Étoges

- Vendemmia: 80% 2019 - 20% Réserve
- 10% altri cépages: Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Gris