



## Grongnet Spécial Club 2018

Brut  
Chardonnay 45% Pinot Noir 55%  
Côte des Blancs - Étoges

Frutti di mare Pasta Ravioli Pesce Carne Verdure Parmigiano Formaggi a pasta molle (Brie)

### Analisi visiva

La presentazione visiva di questa cuvée è magnifica: il colore è dorato con leggeri riflessi verdi, e l'effervescenza fine e regolare crea un sottile cordone di schiuma sulla superficie.

### Analisi olfattiva

Il primo impatto olfattivo è espressivo, con note dominanti di foglie e pane al latte.

Man mano si rivela un carattere distintamente lattico, con sfumature burrose impregiate da mandorle tostate e da un tocco di gelsomino.

Con l'aerazione, il bouquet si intensifica, trasportandoci in un viaggio aromatico attraverso la charlotte di pere con un sottofondo iodato.

Un naso ancora giovane e elegante, che evolve lentamente verso la maturità.

### Analisi gustativa

L'attacco al palato è pieno e ricco, con un'effervescenza perfettamente integrata.

Il palato si rivela poi carnoso e avvolgente, perfettamente equilibrato dal dosaggio che esalta l'effervescenza

Il carattere distintamente caldo della Cuvée si afferma, svelando una texture che evoca il cashmere.

### Il finale

Il finale è estremamente aromatico e persistente, prolungandosi per oltre 10 secondi. Si caratterizza anche per la sua sapidità, con un ottimo equilibrio tra acidi e zuccheri, arricchito da una nota salina.

Conclude con un accenno di mineralità e una sottile sfumatura di terra, tratto distintivo dell'annata.

### Verdetto

Questo Champagne, dalla struttura ricca, si distingue per il suo carattere generoso e caldo, splendidamente bilanciato da note minerali eloquenti.

Attualmente in una fase adolescenziale, rivela un potenziale di invecchiamento di circa dieci anni, promettendo un'evoluzione affascinante.

### Servizio e abbinamenti

Lo stile di questo Spécial Club 2018 sarà esaltato servendolo in una flûte o in un calice da vino a una temperatura di 10 gradi.

Questo Millésime si abbina magnificamente a piatti ricchi e strutturati, come i cannelloni al forno, i ravioli del plin in salsa di burro e salvia, una terrina di polpo con patate, uno sformato di verdure con fonduta di Parmigiano, la torta Pasqualina, e formaggi morbidi e cremosi quali lo Stracchino o la Robiola.

Grazie alla sua sapidità e all'equilibrio perfetto dei quattro sapori fondamentali, questo Champagne presenta un carattere completo e armonioso, rendendolo un'ottima scelta per occasioni festive, dai banchetti ai picnic.

Dosaggio : 7 g/l

- 1a fermentazione :

Fût (18% Chardonnay ;12% Pinot Noir)

Inox (27% Chardonnay ; 43% Pinot Noir)

- Malolattica : No

- Monocru : Étoges

- Vendemmia : 100% 2018