fier ce fît
CHAMPAGNE



Grongnet
Spécial Club 2018

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

Apericena Pasta Ravioli Pesce Carne bianca Verdure Parmigiano Formaggi a pasta molle

Analisi visiva
Il colore dorato, luminoso, con delicati riflessi verdi, rivela profondità e maturità. L'effervescenza è fine e regolare, con bollicine che risalgono lentamente nel calice alimentando un persistente cordone di spuma.
Una presentazione elegante e raffinata, perfettamente in sintonia con il carattere dello Champagne.

Analisi olfattiva
Il naso si apre su note di pane al latte e mandorla tostata, accompagnate da delicate sfumature floreali di gelsomino. Progressivamente il bouquet acquista ampiezza e profondità, rivelando burro fresco e pera matura.
Con l'ossigenazione emerge una dimensione più complessa e gourmand, che richiama una charlotte alle pere, attraversata da una sottile nota iodata.
Un profilo ricco e sfaccettato, in cui maturità del frutto, cremosità e freschezza marina convivono con grande eleganza.

Analisi gustativa
L'attacco è ampio e generoso, sostenuto da un'effervescenza fine e perfettamente integrata. Il vino si distende al palato con volume e profondità, mostrando una bella vinosità, bilanciata da una freschezza che mantiene l'insieme dinamico e preciso.
La materia è ricca senza risultare pesante e sviluppa una texture morbida, densa e avvolgente, che evoca la morbidezza e la densità del cachemire.
La sapidità emerge progressivamente, creando un elegante contrasto con la generosità della materia e conferendo equilibrio e slancio alla degustazione.

Il finale
Il finale è molto lungo, sapido e minerale. La salinità acquista progressivamente intensità e dona slancio alla persistenza, mentre una lieve tensione tattile e una sottile sfumatura terrosa caratterizzano la chiusura.
Un finale profondo e preciso, che lascia emergere il carattere del millesimo.

Verdetto
Uno Special Club 2018 di grande ampiezza e personalità, in cui la vinosità del Pinot Noir incontra la finezza dello Chardonnay. Generoso e profondo, seduce per la sua texture che richiama il cachemire, la complessità aromatica e una mineralità che dona equilibrio alla ricchezza della materia.

Uno Champagne di grande vocazione gastronomica e straordinaria versatilità, capace di accompagnare con naturalezza pesci e crostacei, ma anche carni bianche, funghi e formaggi cremosi.

Servizio e abbinamenti
Servitelo tra 10 e 12°C in un calice a tulipano, capace di valorizzarne la complessità aromatica, la vinosità e la texture avvolgente.
La grande versatilità gastronomica è uno dei tratti distintivi di questo Special Club 2018. La sua ampiezza si accorda magnificamente con capesante scottate, crema di topinambur e nocciole tostate, dove la dolcezza delle capesante e la morbidezza del piatto incontrano la freschezza e la sapidità dello Champagne.
Molto interessante anche con una coda di rospo arrosto, porcini e timo, che ne valorizza la profondità e le sottili sfumature terrose. Sul versante delle carni, un pollo arrosto alle erbe aromatiche o un petto di faraona con funghi dialogano splendidamente con la vinosità e la texture avvolgente del vino.
Con i formaggi, una robiola affinata offre infine un accordo elegante e cremoso, sostenuto dalla freschezza e dalla salinità dello Champagne.

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