fier ce fît
CHAMPAGNE

Sanchez-Le Guédard

Spécial Club 2015 Clos Sainte Hélène Premier Cru Parcellaire

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Cumières Premier Cru

Apericena Pesce Carne bianca Funghi

Analisi visiva

Il colore di questa Cuvée è un rosa-oro satinato particolarmente appetitoso. Intenso e brillante, è ravvivato da numerose bollicine rapide e scintillanti.
La presentazione di questo Champagne evoca avidità e ricchezza.

Analisi olfattiva

Il primo naso conferma questa impressione. Intenso, emana profumi di pera cotta, marzapane e pan di spagna su un fondo di gelsomino.
Con l'aerazione, l'espressione evolve verso note più profonde di tè nero, sedano rapa, alloro e mandorla. È un naso molto evolutivo.
Seducente e di pasticceria, assume poi una sfaccettatura completamente diversa, molto più matura e di terra.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è ampio e gradevole, contraddistinto da una bella effervescenza. Poi è la qualità della texture, la sua consistenza, la sua trama vellutata, a colpire.
La sensazione suggerisce l'umami e la freschezza è in parte data dall'effervescenza, che è delicatamente croccante.
Questo bel vino, leggermente corposo, è esaltato da aromi di frutta cotta e brioche, ma soprattutto da una fine trama salina che emerge da metà palato su una texture vellutata.

Il finale

Il finale è potente e lungo (circa 8 secondi), con una bella freschezza e una solida salinità. Finisce in modo raffinato con note mentolate e di erbe aromatiche.

Verdetto

Come sempre con la Maison Sanchez-Le Guédard, questo Millésime Spécial Club 2015 è un grande vino.
Potente, complesso e maturo, lo stile privilegia l'equilibrio e la magnifica qualità del "toucher de bouche". La sua stupenda mineralità restituisce perfettamente il carattere dell'annata 2015.
In breve, una Cuvée eccezionale che saprà sedurre tutti gli amanti di Champagne.

Servizio e abbinamenti

Servita in una flûte ampia, a una temperatura di 10°C, questa Cuvée sarà apprezzata a tavola con un salmone al forno con contorno di carote e patate arrosto, accompagnato da una salsa al burro e limone, oppure con un branzino al cartoccio con finocchi e salsa al vino bianco.
Altri abbinamenti ideali includono il pollo ai funghi porcini, la faraona alla cacciatora con funghi, o l'ossobuco alla milanese con gremolata di limone. Le crespelle ricotta e spinaci o al prosciutto cotto e funghi saranno un altro piacevole abbinamento.

Dosaggio: 5 g/l
- 1a fermentazione: Inox 100%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cumières
- Parcellare: Clos Sainte Hélène
- Vendemmia: 100% 2015