fier ce fît
CHAMPAGNE



Grongnet

Carpe Diem
Rosé de Saignée

Extra Brut
Pinot Noir 50% Meunier 50%
Côte des Blancs - Étoges

Pesce Carne Verdure

Analisi visiva

Il colore rubino intenso e luminoso colpisce immediatamente per profondità e brillantezza, arrivando a tingere delicatamente la spuma al momento del servizio. Nel calice, l'effervescenza si fa più discreta e alimenta un fine e persistente cordone in superficie.
Una presenza visiva spettacolare, che anticipa il carattere dello Champagne.

Analisi olfattiva

Il naso è profondo, intenso e vibrante, dominato da un ampio spettro di frutti di bosco.
Fragola e lampone si intrecciano a note di ribes nero e a più delicate sfumature di mora e mirtillo, componendo un insieme succoso, fresco e particolarmente seducente.
Una sottile dimensione gourmand ne accentua la generosità, mentre con l'ossigenazione emergono progressivamente liquirizia e delicate note speziate, che conferiscono profondità e complessità all'insieme.
Un profilo aromatico ricco e distintivo, in cui l'intensità del frutto conserva energia, precisione e grande freschezza.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e la materia si impone progressivamente sull'effervescenza, fine e discreta, rivelando uno Champagne di grande corpo e profondità.
La freschezza sostiene l'intera degustazione, mentre una fine trama tannica conferisce struttura e definizione al palato.
L'insieme conserva grande eleganza e sviluppa una texture morbida, ricca e vellutata, particolarmente raffinata. Note di fragola e mirtillo accompagnano la materia, amplificandone la dimensione fruttata e la vinosità.

Il finale

Il finale è lungo, complesso e profondo. La freschezza e la trama tannica prolungano la persistenza, mentre il frutto si fa progressivamente più scuro e lascia affiorare sottili sfumature di ciliegia nera.
Una chiusura intensa e precisa, che conserva energia e tensione fino all'ultimo sorso.

Verdetto

Un Rosé de Saignée di grande personalità, in cui l'intensità dei frutti di bosco incontra una struttura vinosa e una texture sorprendentemente vellutata. Potente e generoso, conserva al tempo stesso freschezza, precisione e una notevole delicatezza tattile.

Uno Champagne dalla forte vocazione gastronomica, capace di accompagnare con naturalezza carni, pesci di carattere e preparazioni speziate.

Servizio e abbinamenti

Servitelo intorno ai 10°C in un calice a tulipano, capace di valorizzarne l'intensità aromatica, la vinosità e la texture vellutata.
A tavola, la sua struttura si accorda magnificamente con un tataki di manzo al sesamo, dove la succulenza della carne trova equilibrio nella freschezza e nella fine trama tannica dello Champagne.
Sul versante del pesce, un tonno scottato con pomodorini confit e olive taggiasche dialoga con la vinosità del Rosé.
Per un'alternativa vegetariana, una melanzana arrosto con pomodoro confit e crema di ceci al sesamo trova un bell'equilibrio tra la vinosità e la freschezza dello Champagne, mentre un maiale arrosto allo zenzero e spezie apre la strada a un accordo più speziato.

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: No
- Monocru: Étoges
- Vendemmia: 100% 2022