



Sanchez-Le Guédard
Spécial Club
Pinot Noir 2016
Clos Sainte Hélène
Premier Cru
Parcellaire

Extra Brut
Pinot Noir 100%

Montagne de Reims - Cumières Premier Cru

Apericena Pasta Pesce Carne bianca Funghi Tartufi

Analisi visiva

Il colore, di un bel oro delicatamente sfumato di rosa, rivela la maturità della Cuvée e l'impronta del Pinot Noir. L'effervescenza, fine e continua, si esprime in bollicine vivaci che alimentano un elegante cordone di spuma. L'insieme appare ricco e brillante.

Analisi olfattiva

Il primo naso si apre su aromi di frutta in composta, pane appena sfornato, tocchi di frutta esotica e miele d'acacia. Con l'ossigenazione emergono sensazioni che evocano la fine estate: il fieno secco, le prugne in piena maturità, la terra umida dopo la pioggia, un ricordo di brace spenta. Col tempo il profilo aromatico si arricchisce, rivelando nuances floreali di gelsomino e dolcezze sottili di nougatine.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e vibrante. La vinosità e la tensione del Millésime si affermano progressivamente con autorevolezza, mentre l'effervescenza si fonde armoniosamente nella materia del vino, rivelando una struttura muscolosa e salina. La texture, ferma ma fine, slanciata e leggermente croccante, ricorda la preziosità dei più raffinati taffetà.

Il finale

Il finale è lungo (oltre 10 secondi di persistenza), netto e incisivo, sostenuto da una marcata sapidità e attraversato da vibranti note saline, prima di chiudersi su eleganti accenti di cacao.

Verdetto

Frutto della vendemmia 2016, annata intensa e concentrata, questo Millésime esprime al tempo stesso maturità e profondità, energia e finezza.

Uno Champagne di grande purezza e seduzione gastronomica.

Servizio e abbinamenti

Da servire in calice ampio a 12 °C, per permettere al vino di esprimere appieno la propria complessità. All'aperitivo, accompagna con eleganza mandorle tostate o una focaccia soffice profumata al tè nero.

A tavola si esalta con piatti di pesce strutturati e in salsa – dal branzino all'acqua pazza al rombo agli agrumi, fino a un San Pietro al forno con funghi porcini – e sa sostenere con pari autorevolezza carni bianche nobili, come un filetto di vitello alle erbe mediterranee, un arrosto di cappone alle erbe fini o tagliolini freschi al tartufo.

Sono invece da evitare i formaggi e i dessert, per non alterarne la finezza conclusiva.

Cuvée certificata Biologica
Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox 100%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cumières
- Parcellare: Clos Sainte Hélène
- Vendemmia: 100% 2016