



Xavier Leconte
Les Cotéas
Meunier 2018
Parcellaire

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Apericena Carne Verdure Funghi Tartufi

Analisi visiva

Nel calice, la Cuvée sfoggia una luminosa tonalità dorata, animata da una miriade di bollicine finissime. L'effervescenza, regolare e persistente, prolunga a lungo il suo scintillio, lasciando intuire fin da subito la maturità e la profondità del vino.

Analisi olfattiva

Il primo impatto olfattivo è intenso ed elegante, dominato da note di mela cotogna e delicati richiami floreali. Con l'ossigenazione il bouquet acquista profondità e si arricchisce di sfumature che evocano radici, sottobosco e scorza di pompelmo. Un profilo complesso e sfaccettato, dalla personalità ben definita, che si apre progressivamente rivelando tutta la sua ricchezza.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace e dinamico, sostenuto da un'effervescenza energica. In seguito il vino dispiega tutta la sua materia, ampia e generosa, offrendo una sensazione avvolgente, cremosa e appagante. Con il procedere della degustazione emerge una trama tattile raffinata, quasi vellutata, che dona struttura e profondità al sorso, esprimendo con precisione l'identità del terroir dei Cotéas.

Il finale

Di straordinaria persistenza, superiore ai dieci secondi, il finale si distingue per la sua impronta salina e per la notevole profondità. Una delicata componente argillosa accompagna il sorso fino alla chiusura, lasciando emergere fini sfumature amaricanti che valorizzano la mineralità del terroir.

Verdetto

Perfetta accanto a piatti di carattere, questa Cuvée esprime al meglio la propria personalità con l'anatra arrosto, l'agnello o una cucina stagionale ricca di sapori profondi e autentici.

Autentica espressione del terroir dei Cotéas, è uno Champagne di grande origine, capace di coniugare profondità, mineralità e straordinaria lunghezza in un equilibrio di rara eleganza.

Servizio e abbinamenti

Servita intorno ai 12°C in un ampio calice da vino, questa Cuvée esprime al meglio la sua ricchezza aromatica e la sua straordinaria profondità. Accompagna con eleganza l'anatra arrosto, l'agnello cotto a bassa temperatura o il piccione. Si abbina altrettanto bene a una cucina stagionale che metta al centro ortaggi a radice, funghi e ingredienti dal carattere autentico, capaci di esaltarne la mineralità e la complessità.

Dosaggio: 3,5 g/l
- 1a fermentazione: Fûts 100%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Bouquigny
- Parcellare: Les Cotéas
- Vendemmia: 100% 2018