fier ce fît
CHAMPAGNE



Sanchez-Le Guédard

# Meunier
# Millésime 2014
# Parcellaire

Extra Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Damery

Carne bianca Funghi Parmigiano

## Analisi visiva

Il colore oro intenso, luminoso e brillante, rivela immediatamente la maturità dello Champagne, conservando al tempo stesso una bella sensazione di freschezza. L'effervescenza, discreta ed elegante, alimenta un sottile cordone di spuma in superficie.
L'insieme esprime equilibrio, maturità e naturale eleganza.

## Analisi olfattiva

Il primo naso è aperto, generoso e immediatamente seducente.
Emergono note di mela al forno, nocciola, cannella e nougat, accompagnate da una delicata sfumatura di caramello al burro: un insieme che esprime pienamente il carattere del Meunier giunto a maturità.
Con l'ossigenazione, il bouquet acquista intensità e profondità, rivelando note più complesse di spugnole alla crema e cacao.
Un profilo ricco e sfaccettato, che mostra uno Champagne nel pieno della sua maturità aromatica.

## Analisi gustativa

L'attacco è morbido e rotondo.
L'effervescenza e la freschezza accompagnano con discrezione la degustazione, lasciando emergere il carattere pieno e polposo del vino. Una delicata rotondità accentua la dimensione gourmand senza appesantire l'insieme.
La texture è ricca e consistente, ma conserva grande finezza, evocando al palato la morbidezza e la densità del cachemire. Una sensazione avvolgente e raffinata che esprime magnificamente la maturità e la generosità del Meunier.

## Il finale

Il finale è lungo, aromatico e minerale.
Una bella salinità emerge progressivamente, accompagnata dalla sensazione asciutta e precisa del calcare, che riequilibra la ricchezza della materia e prolunga la degustazione con eleganza.

## Verdetto

Un Meunier 2014 in purezza maturo e profondamente seducente, in cui intensità aromatica, rotondità e una raffinata texture che richiama il cachemire incontrano un'elegante impronta minerale.

La sua generosità e la sua complessità lo rendono ideale con funghi, carni bianche e preparazioni cremose, dove la freschezza e la salinità dello Champagne accompagnano con eleganza la ricchezza del piatto.

## Servizio e abbinamenti

Servitelo intorno ai 10°C in una flûte dal calice ampio o, ancora meglio, in un calice da vino bianco, capace di valorizzarne la complessità aromatica, la maturità e la texture avvolgente.
All'aperitivo, la sua rotondità accompagna magnificamente gougères o piccoli bignè salati al Parmigiano.
A tavola, il carattere maturo e gourmand del Meunier trova una splendida affinità con una fricassea di porcini, un filetto di vitello con una delicata salsa alla crema oppure un pollo arrosto con funghi ed erbe aromatiche.
Per un abbinamento più raffinato, sceglierei anche delle capesante con crema di topinambur e nocciole tostate: la dolcezza delle capesante richiama la rotondità del vino, mentre nocciola e topinambur dialogano molto bene con il suo profilo aromatico maturo.

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: 10% Fût - 90% Inox
- Malolattica: Sì
- Parcellare: Les Vervannes
- Monocru: Damery
- Vendemmia: 100% 2014