fier ce fût
CHAMPAGNE



Sanchez-Le Guédard

Spécial Club 2016
Clos Ste Hélène
Brut Nature
Premier Cru
Parcellaire

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

Apericena Carne bianca Carne rossa Funghi Tartufi Parmigiano

Analisi visiva
Il colore oro luminoso, appena sfumato di rosa, è animato da un'effervescenza fine e lenta, che alimenta un elegante e persistente cordone di spuma.
L'insieme esprime immediatamente ricchezza, maturità ed eleganza.

Analisi olfattiva
Il primo naso è intenso, generoso e seducente, con aromi di frutta a nocciolo, lampone, mandorla tostata e spezie.
Con l'ossigenazione, il bouquet acquista profondità e complessità: emergono frutta candita e delicate note di liquore di frutta, seguite da sfumature più autunnali di sottobosco e porcini.
Con il passare dei minuti, il profilo aromatico conserva precisione e intensità, rivelando equilibrio e una notevole complessità evolutiva.

Analisi gustativa
L'attacco è ampio, accompagnato da un'effervescenza particolarmente delicata. La vinosità del Pinot Noir emerge immediatamente, sostenuta da una tensione fresca e precisa che dona ritmo ed equilibrio alla degustazione.
Progressivamente il palato si fa più compatto e la mineralità acquista intensità. Anche la texture evolve: inizialmente morbida e avvolgente come il velluto, diventa più ferma e strutturata, fino a richiamare la trama del denim.
Una doppia consistenza originale che conferisce allo Champagne una personalità particolarmente riconoscibile. Il profilo aromatico accompagna questa evoluzione con note di miele, fico secco e pera cotta, aggiungendo profondità e maturità all'insieme.

Il finale
Il finale è molto lungo, intenso e profondamente minerale.
La materia acquista consistenza, accompagnata da sfumature marine che ricordano la conchiglia, mentre una marcata salinità prolunga la persistenza e chiude la degustazione con carattere e precisione.

Verdetto
Un Pinot Noir Brut Nature in purezza, uno Champagne dalla grande ricchezza aromatica, che sublima il vitigno e il terroir esprimendo pienamente il carattere dell'annata 2016: freschezza senza austerità, vinosità senza pesantezza, forza ed eleganza in perfetto equilibrio.

Un Millésime di grande vocazione gastronomica, che trova la sua dimensione ideale a tavola: magnifico con vitello, anatra e funghi, si esprime con grande intensità accanto ai formaggi a lunga stagionatura.

Servizio e abbinamenti
Servitelo tra 10 e 12°C in una flûte ampia e ben sagomata o in un calice da vino bianco, capace di valorizzare la vinosità del Pinot Noir, la complessità aromatica e l'evoluzione della texture.
All'aperitivo, il Parmigiano Reggiano 24 mesi dialoga magnificamente con la struttura e la profondità minerale dello Champagne.
A tavola, la sua struttura accompagna magnificamente un filetto di vitello con crema di porcini, dove la morbidezza della carne incontra le sfumature autunnali dello Champagne. Altrettanto interessante è un petto d'anatra laccato, la cui ricchezza trova equilibrio nella freschezza, nella mineralità e nella marcata salinità del vino.
Per una cucina più conviviale, un pollo arrosto con funghi ed erbe aromatiche ne valorizza il carattere maturo e avvolgente.

www.champagnefierscefut.com

Cuvée certificata Biologica
Dosaggio: 0 g/l
- 1a fermentazione: Inox 100%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cumières
- Parcellare: Clos Sainte Hélène
- Vendemmia: 100% 2016