



Sanchez-Le Guédard
Flore
Grand Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Oger Grand Cru

Apericena Ostriche Frutti di mare Pesce Carne bianca Formaggio di capra

Analisi visiva

Il colore verde-oro scintillante evoca la quintessenza di un "blanc de blancs".
L'effervescenza, fine e persistente, tesse una corona di spuma opulenta che invita a degustarla. Questa presentazione è ammaliante e particolarmente appetitosa.

Analisi olfattiva

Il bouquet rivela aromi di pane, nocciola e agrumi canditi, offrendo un bel mix di note primaverili e autunnali. Con l'aerazione emergono la frutta gialla, l'ananas fresco, una nota affumicata e un accenno di iodio, arricchendo ulteriormente questa complessità.

Un naso straordinariamente ricco e raffinato.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace, prima di lasciare il posto a una magnifica vivacità che punteggia la degustazione. Questa bella acidità è avvolta in una texture ricca e in una tenera effervescenza.

Il quadro d'insieme è di leggerezza ed eleganza.

Il finale

Il finale persiste elegantemente per oltre dieci secondi, terminando con una nota salina accompagnata da un tocco di freschezza minerale che sottolinea l'eccellenza di questa Cuvée.

Verdetto

Cuvée certificata Biologica

Millésime 2019*NR

Maturo all'olfatto, ben strutturato e teso al palato, avvolto in una texture che evoca una seta pregiata, questo Champagne Blanc de Blancs dal finale audace e ricco esalterà i sapori della cucina raffinata.

Servizio e abbinamenti

Il servizio di questo Champagne sarà ideale servito a una temperatura di 10°C in una flûte slanciata, per esaltare appieno la sua ricca complessità aromatica mantenendo al contempo la vivacità del gas carbonico.

Questa Cuvée si abbina perfettamente con ostriche gratinate, branzino alla griglia, insalata di mare, pollo o cappone arrosto, formaggi di capra freschi, creando un perfetto connubio per una vera esperienza gastronomica.

Cuvée certificata Biologica

Dosaggio: 5 g/l

- 1a fermentazione: Inox

- Malolattica: Sì

- Monocru: Oger Grand Cru

- Vendemmia: 100% 2019 Millésime*NR