fier ce fît
CHAMPAGNE



Sanchez-Le Guédard

Sélection
Blanc de Noirs

Brut
Pinot Noir 60% Meunier 40%
Vallée de la Marne - Cumières Premier Cru

Aperitivo Apericena Pasta Pesce Carne bianca

Analisi visiva
Il colore di questa Cuvée ci annuncia la sua origine. Il suo colore rosa tenue ci sussurra che le due uve nere della Champagne ci stanno aspettando.
L'effervescenza, finissima e vivace, crea una delicata aureola in superficie.
La presentazione è fresca e con una personalità straordinaria.

Analisi olfattiva
Il primo naso ci trasporta in un frutteto a fine estate suggerendoci la mela cotogna, la pera e la marmellata di frutti di bosco.
Questa prima impressione è accompagnata dalle note legate all'affinamento del vino in cantina (pane, fiori appassiti). L'insieme evolve poi verso l'ananas grigliato, i latticini e il timo.

Analisi gustativa
L'attacco è fresco e si apre su un vino pieno di leggerezza, caratterizzato dalla gentile voluttà della sua effervescenza e dalla discrezione della sua acidità.
Questo equilibrio genera una sensazione di fluidità e una texture che ricorda un tessuto arioso e vaporoso, come una seta leggera.

Il finale
Il finale lungo (7-8 secondi) e aromatico (mela cotta e spezie), si rivela ben teso e netto.
Ci lascia una sensazione di eleganza grazie alla sua leggera nota di liquirizia e salina.

Verdetto
Cuvée certificata Biologica
Una splendida Cuvée, aerea ed equilibrata, che rivela con autenticità il suo carattere fruttato.
Una simpatica birichina, oltre che una vera rarità in Champagne, nel mondo dei brut non millesimati.

Servizio e abbinamenti
Questa magnifica Cuvée saprà sicuramente affascinare i vostri ospiti!
Amante degli aperitivi importanti, sarà perfetta tra gli 8 e i 10 gradi in una flûte slanciata e accompagnerà con successo sia i piatti salati che quelli dolci.
Bruschette di verdure crude con crema al rafano, terrine vegetariane, tagliatelle alle verdure, salmone in crosta con zucchero e sale, bigné di pollo al miele, arrosto di maiale alle prugne, caprini freschi, fragole con gelée di rose...

Cuvée certificata Biologica
Dosaggio: 7 g/l
- 1a fermentazione: Inox 100%
- Malolattica: Sì
- Crus: Cumières e Damery
- Vendemmia: 70% 2022 - 30% 2021