



Grongnet  
Carpe Diem  
Rosé de Saignée  
Millésime 2018

Extra Brut  
Pinot Noir 50% Meunier 50%  
Côte des Blancs - Étoges

Cacciagione Carne Verdure Formaggi

### Analisi visiva

La presentazione di questo Rosé de Saignée è spettacolare!

Il magnifico color rubino, di grande intensità, riesce persino a colorare la schiuma al momento del servizio. Poi, l'effervescenza si calma creando una delicata aureola in superficie.

### Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso, quasi "serio" per uno Champagne.

In primis si percepisce l'amarena, ma anche la liquirizia, la gelatina di mele cotogne, la marmellata di sambuco...

Dopo qualche secondo di aerazione, percepiamo una piccola nota affumicata, ma soprattutto è la grande stabilità dell'espressione che risalta.

Il vino resiste perfettamente all'ossigeno. Questa Cuvée ci offre un carattere aromatico potente, con uno stile molto accattivante.

### Analisi gustativa

L'attacco è agile e immediatamente vinoso.

Poi la corpulenza del vino domina ampiamente l'espressione dell'effervescenza. La struttura minerale e una leggera componente tannica sono elegantemente espresse e in perfetta armonia con la ricchezza della Cuvée.

L'insieme genera una texture vellutata molto lussuosa con aromi di granatina, mirtillo, ribes nero...

### Il finale

Il lungo finale, 8 secondi di persistenza) complesso, sia acido che delicatamente tannico, ci restituisce i profumi che abbiamo già incontrato durante l'analisi olfattiva (amarena e carattere affumicato).

### Verdetto

Questo Champagne è un vino da manuale!

Color rubino intenso e armato di aromi molto intensi di amarena, ci rivela una grande delicatezza tattile di palato.

La sua potenza e nobiltà sono di grande raffinatezza.

Millésime 2018 \*NR

### Servizio e abbinamenti

Servito in un flûte ampia ad una temperatura di 10 gradi, questo Rosé de Saignée farà meraviglie in un ambiente "pop up", informale, internazionale e "bio-based" dove la cucina è fatta dal vivo e accoglie tutti i sapori del mondo.

Potrà anche essere servito con una bistecca alla fiorentina, lumache in salsa Chaource, maiale glassato o speziato, anatra all'arancia, spaghetti yakisoba, piccione con uva nera...

Dosaggio: 4 g/l  
- 1a fermentazione: Inox  
- Malolattica: No  
- Monocru: Étoges  
- Vendemmia: 100% 2018