fier ce fît
CHAMPAGNE



Grongnet
Carpe Diem Brut

Brut
Chardonnay 50% Pinot Noir 20% Meunier 20% Altri vitigni 10%
Côte des Blancs - Étoges

Apericena Vol au vent Conchiglie Risotto Carne bianca Funghi

Analisi visiva
Il colore oro paglierino, intenso e luminoso, è animato da un'effervescenza fine e abbondante, che attraversa il calice con riflessi brillanti.
Una presentazione elegante e raffinata, che anticipa la ricchezza aromatica e la personalità dello Champagne.

Analisi olfattiva
Il naso si apre con un bouquet ricco e sfaccettato, che evoca i profumi di fine estate. Arancia candita, mela cotogna e miele d'acacia si intrecciano su un delicato fondo minerale.
Con l'ossigenazione emergono albicocca secca, bergamotto e biscotto savoiardo, seguiti da invitanti sfumature di pasticceria.
Il bouquet acquista progressivamente profondità, rivelando un elegante incontro tra la vivacità del frutto e la complessità aromatica sviluppata durante l'affinamento in cantina.
Un insieme maturo e seducente, dalla generosità misurata, in cui ogni sfumatura contribuisce a un'espressione di grande armonia.

Analisi gustativa
L'attacco è deciso e vivace, sostenuto da un'effervescenza energica che conferisce slancio alla degustazione. Progressivamente, il vino rivela un bell'equilibrio tra freschezza e vinosità, lasciando emergere tutta la sua ricchezza aromatica.
Al palato si sviluppano note di pralinato, nougat, noce moscata e biscotto, su una materia piena e dalla consistenza delicata.
La texture si fa progressivamente più morbida e avvolgente, senza perdere precisione, mentre la freschezza accompagna la generosità del vino e ne mantiene vivo il ritmo.

Il finale
Il finale è lungo, nitido e armonioso.
Le note di frutta matura e pasticceria si prolungano con eleganza, sostenute da una freschezza che conserva equilibrio e precisione fino alla chiusura.
Una persistenza raffinata, che lascia una piacevole sensazione di purezza e invita a un nuovo sorso.

Verdetto
Carpe Diem è uno Champagne di grande fascino, in cui la maturità aromatica incontra una freschezza piena di energia. Generoso e raffinato, seduce per la sua ricchezza, la texture delicata e il naturale equilibrio.

Una Cuvée che invita al piacere della degustazione, altrettanto seducente a tavola, dove si esprime con eleganza accanto a capesante, carni bianche e preparazioni delicatamente cremose.

Servizio e abbinamenti
Servitelo tra 8 e 10°C in un calice a tulipano, per apprezzarne pienamente la complessità aromatica e l'evoluzione nel bicchiere.
A tavola, è particolarmente invitante con capesante gratinate alle erbe, la cui dolcezza naturale si accorda con la generosità dello Champagne, mentre la freschezza mantiene l'insieme equilibrato.
Anche un risotto ai porcini e nocciole tostate offre un abbinamento raffinato, richiamando le sfumature di frutta secca e la profondità aromatica del vino.
Per chi ama la carne, un pollo arrosto ai funghi e alle erbe aromatiche ne valorizza la vinosità e la texture morbida.
Per un'occasione più gastronomica, le animelle di vitello rosolate al burro, accompagnate da una delicata crema di funghi, creano un accordo particolarmente elegante, giocato sulla finezza delle consistenze e sull'equilibrio tra ricchezza e freschezza.

Dosaggio: 7 g/l
- 1a fermentazione: Fûts
- Malolattica: No
- Monocru: Étoges

- Vendemmia: 80% 2019 - 20% Réserve
- 10% altri cépages: Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Gris