



# Alexandre Lenique Cuvée Excellence Pur Noir

Brut

Pinot Noir 70% Meunier 30%

Vallée de la Marne - Pierry

Aperitivo Pesce crudo Sushi Crostacei

## Analisi visiva

Ricche scie di bollicine alimentano in superficie un'aureola densa e pressoché completa. Il colore giallo limone accresce il carattere fresco e appetitoso della presentazione.

## Analisi olfattiva

Il primo naso conferma quest'impressione con aromi di limoni e note lattiche molto eleganti. Dopo qualche secondo d'aerazione l'espressione diventa più esotica con ananas e fichi. Poi le nocciole, il timo e il caramello al latte apportano complessità e personalità. È un naso esuberante pieno di freschezza e di spirito, in perfetta coerenza con l'impressione visiva. Pur privilegiando le note primarie offre, con sottigliezza e senza fretta, piccoli tocchi di aromi terziari, che lasciano presagire un grande futuro per questo vino. A conferma, dopo venti minuti nella flûte la tenuta all'aria è eccellente.

## Analisi gustativa

L'attacco è netto, vivace e si apre con un'effervescenza fusa e cremosa. La freschezza del vino si rivela con un mordente leggermente temperato dal dosaggio che rimane in disparte. Il terroir è ben presente. Un istante più tardi la vinosità si manifesta, il grasso e l'alcol del vino si uniscono con armonia apportando l'ampiezza necessaria all'equilibrio della degustazione. L'alchimia è perfetta offrendo un vino teso, raffinato e minerale. La struttura è cremosa e con la giusta consistenza nel finale.

## Il finale

Il finale è abbastanza lungo ma soprattutto molto puro, marcato da una bella nota acidula. L'ultima impressione è minerale.

## Verdetto

Un vino ben costruito, pronto a vivere delle belle annate.

## Servizio e abbinamenti

Da servire a una temperatura di 10°C in una flûte ben slanciata.

Difficile sposare questo tipo di Champagne a tavola tanto l'equilibrio del vino è perfetto, quindi fragile. Se lo desiderate, pensate ad accompagnarlo con pesce crudo, sushi, gamberi...