



Pascal Redon Millésime 2011 Premier Cru

Brut

Pinot Noir 5% Chardonnay 95%

Montagne de Reims - Trépail

Risotto Formaggio a pasta dura Pasta

Analisi visiva

Il colore di questo Millésime mette in risalto la sua maturità. Dorato, con leggere sfumature verde chiaro, la sua effervescenza lenta e regolare nutre una piccola aureola in superficie. L'insieme è ricco e molto appetitoso.

Analisi olfattiva

Il primo naso conferma l'impressione lasciata dalla presentazione visiva evocando la fine dell'estate o l'inizio dell'autunno. Profumi di prugne mature, marmellata di frutta su un fondo di pane, apportano molto in questo senso. Dopo l'aerazione, l'espressione è meno ghiotta, più terrena. Possiamo sentire le note di radici e funghi, come se stessimo passando dal frutteto all'orto. Alcuni dei tipici aromi di pietra focaia tipici del villaggio di Trépail appaiono, indicando l'origine del vino. Dopo 10 minuti di aerazione, la tenuta all'aria è buona. L'espressione si orienta verso la mandorla amara e la liquirizia.

Analisi gustativa

L'attacco è franco e dinamico. Questa sensazione è dovuta sia alla bella acidità che a un'effervescenza ben tonica. Poi rapidamente il vino s'impone, pieno e ricco. La spina dorsale acida ci conduce dall'attacco al finale, ma la bella materia del vino genera un equilibrio confortevole. L'equilibrio acido - zucchero rimane sulla freschezza e il dosaggio, impercettibile, accompagna l'insieme. La struttura, da decisa all'inizio, diventa cremosa al palato e il vino sembra fare il ventaglio: da teso all'attacco, si allarga gradualmente.

Il finale

Il finale, molto coerente, prolunga il piacere di 8 secondi. Acidulo e minerale, leggermente gessoso, ci invita a sederci a tavola.

Verdetto

Ricco e espressivo, gastronomico e ghiotto, questo Millésime 2011 sarà un meraviglioso compagno di momenti di condivisione familiari o con amici. Se lo vuoi far maturare nella tua cantina, ti consigliamo una tenuta da 3 a 5 anni.

Servizio e abbinamenti

Da servire in una flûte con il calice sufficientemente ampio, questo vino ha bisogno di spazio per esprimersi. Assicurarsi inoltre che la temperatura di servizio sia di almeno 10°C. A tavola, cercate la compagnia di risotti, torte di verdure, piatti di pasta o legumi secchi o formaggi densi come alcuni formaggi di pecora.