



Vincent Joudart Réserve

Brut

Chardonnay 50% Pinot Noir 10% Meunier 40%

Côte des Blancs - Fèrebrianges

Apericena Vol au vent Risotto Pasta Pollame Carne bianca Verdure croccanti

Analisi visiva

Il colore oro pallido della Cuvée Réserve offre un'effervescenza abbondante e vivace che alimenta una bellissima aureola di schiuma in superficie. La presentazione è dinamica e classica.

Analisi olfattiva

La prima impressione olfattiva è caratterizzata da franchi aromi di mela e mela cotogna, poi di radici. A poco a poco l'aerazione lascia sprigionare note di pane, impreziosite da intense fragranze di giglio e gelsomino. L'espressione inclina poi verso il miele e la mandorla amara. È un naso complesso e con una personalità schietta.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è vivo, poi il vino mostra fluidità e freschezza. A metà palato si conferma la tonicità dell'insieme della Cuvée. L'effervescenza si unisce all'acidità per enfatizzare questa sensazione. Il dosaggio agisce in contrapposizione apportando una leggera sensazione di golosità mentre la Cuvée diventa più corposa.

Il finale

Il finale è lungo (da 6 a 7 secondi di persistenza) e molto caratteristico. Gli aromi di frutti bianchi e un tocco di amaro si mescolano alla coppia acido - zucchero, ma soprattutto emana una sensazione di "presenza" che firma la forte personalità del vino.

Verdetto

La Cuvée Réserve non manca di temperamento. Oltre al carattere aromatico molto "terra", al palato mostra freschezza e fermezza. Il finale, quanto a lui, mostra bene le sue origini. È uno Champagne che "porta" il suo terroir, da condividere con gli amici.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée merita di essere degustata in una flûte slanciata, tra 8 e 10 ° C. Per accompagnarlo a tavola, giocate su strutture sode e "terra" di verdure e radici: ad esempio insalate di pasta, bastoncini di verdure crude, tagine di verdure antiche ...

