fier ce fît
CHAMPAGNE

Sanchez-Le Guédard

Rosé de Saignée

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Cumières Premier Cru

Carne Formaggi a pasta molle

Analisi visiva

La presentazione di questo Champagne è particolarmente spettacolare!
Il colore è intenso e appetitoso come un succo di lampone e ornato da catenelle di bollicine fini e vivaci.
Il servizio crea una bella schiuma densa e rosea che ricade in un cordone bianchissimo.

Analisi olfattiva

Il primo naso, ben aperto, rivela aromi di ciliegia candita, grenadina concentrata, violetta e liquirizia.
Con l'aerazione, il bouquet evolve verso note più specifiche come la susina e la melissa. Un naso intenso e incantevole, che non smette mai di affascinare.

Analisi gustativa

L'attacco vivace e fresco, evolve rapidamente per acquisire ampiezza. L'effervescenza si fonde poi delicatamente in una struttura sia densa che voluminosa.
La freschezza, giocando come contrappunto, modula sottilmente la vinosità. L'espressione al palato è straordinariamente aromatica, con note di cassis e more. È accompagnata da tannini incredibilmente delicati che le conferiscono una texture densa, che ricorda il tessuto di Chambray.

Il finale

Il finale è straordinariamente potente e lungo, prolungandosi per oltre dieci secondi.
Si distingue per la sua eccezionale purezza, priva di tannini e di note amare, una rarità tra gli Champagne di Saignée.

Verdetto

Un incantevole Champagne Rosé de Saignée!
Questa Cuvée biologica, nata dalla passione del Vigneron e creata con un profondo rispetto per la natura, incarna l'essenza del savoir-faire.
Un vino "d'autore" che riflette il magnifico lavoro in vendemmia e in cantina. Una poesia che promette di sedurre e deliziare i palati più esigenti.
Cuvée certificata Biologica

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée si esprime al meglio in un calice da vino, servita tra i 12 e i 14 gradi.
A tavola, la sua bella texture compatta e densa la rende ideale per abbinamenti con piatti saporiti e strutturati, come il tonno al sesamo, il prosciutto di Parma, la bistecca alla fiorentina, una parmigiana di melanzane, una terrina di sedano rapa e spinaci al succo d'arancia, il piccione arrosto o un formaggio a crosta lavata come il taleggio.

Cuvée certificata Biologica
Dosaggio: 5 g/l
- 1a fermentazione: Inox 100%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cumières
- Vendemmia: 100% 2020