



Grongnet Blanc de Blancs

Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Étoges

Aperitivo Ostriche Crostacei Conchiglie Parmigiano

Analisi visiva

L'effervescenza è finissima e crea una nebulosa scintillante dai seducenti riflessi verdi. La presentazione è poetica e esprime la giovinezza e il sogno.

Analisi olfattiva

Il primo naso si esprime con garbo. Alcune note di fiori bianchi e di pompelmo ornano l'impressione minerale che si sprigiona dalla flûte. Si può parlare di freschezza, ma soprattutto di maestosità.

Dopo l'aerazione, gli anni di invecchiamento sui lieviti si rivelano grazie agli aromi di savoirdi accompagnati da una bella mineralità.

Molto raffinato e con un'eccellente tenuta all'aria dopo venti minuti, questo Blanc de Blancs si esprime secondo il registro dell'eleganza e della delicatezza.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace grazie alla franchezza dell'acidità e all'esuberanza dell'effervescenza. Questa dinamica persisterà sino al finale, con un bel mordente. Il dosaggio e la vinosità si tengono in disparte e lasciano che lo Chardonnay ci restituisca il suo terroir.

Slanciato e tonico, sul piano tattile la sua texture ci ricorda quella del taffetà.

Il finale

Teso, diretto, il lungo finale evoca il gesso e la mineralità, prolungando così perfettamente il temperamento e lo spirito di questa Cuvée.

Verdetto

Uno Champagne elegante, dinamico e di carattere. Questa Cuvée piena di vitalità difende con precisione il temperamento dello Chardonnay della Côte des Blancs suscitando una sensazione di purezza.

Servizio e abbinamenti

In una flûte ben slanciata e servito 8°C, questo Blanc de Blancs sarà un eccellente Champagne d'aperitivo.

A tavola la sua bella mineralità e la sua texture di taffetà gli permetteranno di valorizzare i prodotti di mare: conchiglie, frutti di mare, ostriche...

Dosaggio : 8 g/l - 1a fermentazione : Inox - Malolattica : No - Monocru : Étoges - Vendemmia : 80% 2018