fier ce fît
CHAMPAGNE

Sanchez-Le Guédard

Spécial Club 2014 Clos Sainte Hélène Premier Cru parcellaire

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Cumières

Pesce Carne bianca Verdure

Analisi visiva

Questo Champagne Spécial Club Millésime 2014 evoca la plenitudine.
La sua presentazione visiva è particolarmente appetitosa.
Ben dorata, profonda e brillante, è animata da mille perle volteggianti, tanto è finissima ed elegante l'effervescenza.

Analisi olfattiva

Il primo naso conferma questa sensazione. Molto aperto, ci regala aromi di brioche, ananas tostato e albicocca.
Con l'aerazione, evolve verso note di sottobosco, succo di carne su un fondo speziato e balsamico. È un naso seducente, sofisticato e dalle mille sfaccettature.

Analisi gustativa

L'attacco è ampio, morbido e caratterizzato da una bella consistenza.
Poi ci colpisce subito la qualità vellutata della texture. L'effervescenza rimane sullo sfondo ed è quasi accessoria. Profumi di miele e di frutta cotta accompagnano l'insieme, che riposa su una struttura leggermente gessosa.

Il finale

Il finale è potente, molto lungo (da 8 a 10 secondi), con aromi agrumati e floreali.
Strutturato da leggeri tannini, termina con un tocco nel segno della vivacità.

Verdetto

Questo Spécial Club 2014 rende onore al suo vitigno, il Pinot Noir, al suo terroir, Premier Cru de la Montagne de Reims, e al suo anno di nascita, il 2014.
Grande vino e grandissimo Champagne, strutturato e con una bella complessità, privilegia l'equilibrio e un magnifico "toucher de bouche".
In una parola, una rarità e appartiene agli Champagne di "grande origine".

Servizio e abbinamenti

Servita in una grande flûte, a una temperatura di 10°C, questa Cuvée potrà accompagnare una grande serata.
A tavola, una sogliola alla mugnaia, un ragù vegetariano con patate dolci e lenticchie, un filetto di vitello con patate Dauphine, un cappone farcito, un vitello in umido o delle crêpes di patate (crêpes della nonna di Georges Blanc - 3 stelle Michelin).

Dosaggio: 5 g/l
- 1a fermentazione: Inox 100%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cumières
- Parcellare: Clos Sainte Hélène
- Vendemmia: 100% 2014