fier ce fît
CHAMPAGNE



Grongnet
Blanc de Noirs

Brut
Pinot Noir 50% Meunier 50%
Côte des Blancs - Étoges

Aperitivo Apericena Carne Formaggi

Analisi visiva
Un giallo paglierino luminoso, di media intensità, caratterizza questa Cuvée.
L'effervescenza, vivace e regolare, anima il calice con un susseguirsi di bollicine che alimentano un delicato cordone di spuma in superficie.
L'insieme offre un'impressione di freschezza e vitalità, anticipando il carattere elegante di questo Blanc de Noirs.

Analisi olfattiva
Il bouquet si apre con immediatezza e piacevole intensità, rivelando un intreccio di note di nocciola, lampone e fragrante baguette appena sfornata.
Un insieme invitante, nel quale la freschezza del frutto incontra le prime sfumature più mature, conferendo al vino un carattere raffinato e accogliente.
Con l'ossigenazione emergono aromi più profondi di mela cotta e pane tostato, che arricchiscono il profilo olfattivo senza sovrastarne la componente fruttata.
Le note di panificazione e le sfumature evolutive, sviluppate durante l'affinamento in cantina, si fondono con naturalezza, mantenendo un equilibrio elegante e ben definito.
Il risultato è un bouquet di delicata impronta autunnale, nel quale la vivacità del frutto e la complessità della maturazione convivono con finezza, offrendo un'espressione aromatica armoniosa e ricca di sfumature.

Analisi gustativa
L'attacco è morbido e piacevolmente avvolgente, con un'effervescenza perfettamente integrata nella struttura del vino.
La freschezza, vivace e leggermente incisiva, si intreccia alla vinosità, creando un equilibrio dinamico tra delicatezza e carattere.
Con il procedere della degustazione, la materia acquista maggiore consistenza e rivela una struttura ben definita. Una delicata sfumatura tannica contribuisce a conferire al sorso maggiore profondità e fermezza, senza comprometterne la finezza.
Particolarmente interessante è l'evoluzione della texture, inizialmente cremosa e avvolgente, poi progressivamente più compatta e sostenuta, in un raffinato contrasto tattile.
Questa duplice espressione valorizza la personalità dello Champagne e ne sottolinea la naturale vocazione gastronomica.

Il finale
Il finale si sviluppa con eleganza e notevole persistenza, sostenuto da una freschezza vivace che conferisce slancio e tensione alla degustazione.
Una sottile mineralità calcarea ne definisce il carattere, mentre al retro-olfatto riaffiorano delicate note di ciliegia e pane, che richiamano le sfumature fruttate e fragranti del bouquet.
La chiusura, fresca e ben delineata, lascia una piacevole sensazione di equilibrio e invita a prolungare il piacere della degustazione.

Verdetto
Un Blanc de Noirs di grande finezza, nel quale l'espressività del Pinot Noir e del Meunier trova un equilibrio elegante tra freschezza, vinosità e primi accenni di maturità. Il bouquet, ricco di sfumature fruttate e fragranti, si accompagna a una texture che evolve dalla morbidezza cremosa a una struttura più decisa, rivelando uno Champagne dalla personalità armoniosa e ben definita.

Versatile e naturalmente gastronomico, si presta tanto a un aperitivo raffinato quanto a piatti più strutturati, dalle carni arrosto ai formaggi stagionati, offrendo abbinamenti capaci di valorizzarne la ricchezza aromatica e la vivacità del finale.

Servizio e abbinamenti
Da servire a 10 °C, preferibilmente in una flûte slanciata, per esaltarne la freschezza, la finezza aromatica e la vivacità dell'effervescenza.

All'aperitivo, questo Blanc de Noirs accompagna con eleganza un assortimento di preparazioni raffinate, come tartellette ai

funghi e Parmigiano, piccoli crostini con paté di fegatini o sfogliatine al formaggio, che ne valorizzano la componente fragrante e la piacevole vinosità.
A tavola, la sua duplice texture, inizialmente cremosa e poi più strutturata, lo rende particolarmente interessante accanto a carni saporite e preparazioni dai gusti ben definiti.
Si abbina splendidamente a un filetto di manzo con salsa leggera allo scalogno, a un petto d'anatra arrosto con ciliegie o a un arrosto di vitello con funghi di stagione, piatti nei quali la ricchezza del vino incontra consistenze e sapori avvolgenti.
Tra i formaggi, un Asiago d'allevo, un Pecorino Toscano di media stagionatura o un Monte Veronese stagionato offrono abbinamenti particolarmente interessanti, grazie alla loro consistenza e alla ricchezza aromatica, che dialogano con la struttura del vino senza sovrastarne la freschezza e le delicate sfumature fruttate.

Dosaggio: 7 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: No
- Monocru: Étoges
- Vendemmia: 80% 2022 - 20% Réserve