fier ce fît
CHAMPAGNE



T. Bourmault

Cuvée William's Prestige Grand Cru

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Verzy Grand Cru

Risotto Pasta Carne bianca Funghi Tartufi

Analisi visiva

La splendida presentazione di questa Cuvée evoca immediatamente freschezza ed eleganza.
Il suo colore, un raffinato oro rosato, cattura lo sguardo, mentre le numerose catenelle di bollicine, sottili e veloci, formano una corona finissima e candida in superficie.

Analisi olfattiva

La prima impressione aromatica è molto espressiva, rivelando subito la sua ricchezza con note di frutta bianca accompagnata dai caratteristici sentori di autolisi, come la brioche.
Dopo qualche istante, emergono sfumature più esotiche e mielate. Il bouquet mantiene una vivace freschezza, arricchendosi in profondità e complessità.
Si percepisce anche una leggera traccia di cioccolato bianco.
Dopo dieci minuti nel calice, la "tenuta all'aria" è eccellente: il vino non perde nulla della sua intensità, confermando la sua straordinaria qualità.

Analisi gustativa

L'attacco al palato è delicato e morbido, seguito da una struttura corposa ma aggraziata. Ogni componente si integra perfettamente, mentre il carattere della Cuvée oscilla armoniosamente tra freschezza, pienezza e sapidità.
L'espressione aromatica evolve verso note di Charlotte di pere e mandorle, con una texture cremosa che ricorda la morbidezza di un raffinato cotone.

Il finale

Il finale è netto, vivace e ben bilanciato tra acidità e dolcezza, con una persistenza che dura circa 8 secondi.
Si chiude in modo delicato, dissolvendosi con la stessa grazia con cui è apparso, avvolto da una tenera morbidezza.

Verdetto

Millesime 2021 *NR
Questa Cuvée rappresenta l'equilibrio perfetto, offrendo un'espressione di rara eleganza del Pinot Noir.
Uno Champagne di estrema raffinatezza, che evoca grazia e fascino ad ogni sorso. È un vino seducente, dal carattere amabile e fresco, capace di conquistare un ampio pubblico e sedurre anche i palati più esigenti.

Servizio e abbinamenti

Servito a una temperatura di 10°C in una flûte ben ampia (per esaltare l'equilibrio del vino), questo Champagne si abbinerà perfettamente a piatti come tagliatelle o il risotto al tartufo, le linguine al ragù di funghi o ravioli di verdure.
Anche un cappone ripieno di castagne e prugne o un filetto in crosta saranno scelte altrettanto interessanti.

Dosaggio: 5 g/l
- 1a fermentazione: 100% Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Verzy
- Vendemmia: 100% 2022 Millésime *NR