



Thierry Bourmault  
Cuvée William's Prestige  
Grand Cru

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

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 2019 \*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 i bocconcini di pollo al miele o un arrosto di maiale alle prugne saranno scelte altrettanto interessanti.

Dosaggio: 4,5 g/l  
- 1a fermentazione:  
Fûts 40%  
Inox 60%  
- Malolattica: Sì  
- Monocru: Verzy  
- Vendemmia: 100% 2019 Millésime \*NR