fier ce fît
CHAMPAGNE

Grongnet
Rosé

Brut
Chardonnay 30% Pinot Noir 40% Meunier 30%
Côte des Blancs - Étoges

Crostacei Conchiglie Sushi Risotto Frutti di bosco

Analisi visiva
Il colore è delicato e arricchito da tenui riflessi aranciati. L'effervescenza è discreta e forma una leggerissima catenella di schiuma. L'aspetto è appetitoso e sereno al tempo stesso.

Analisi olfattiva
La prima impressione olfattiva è marcata dai frutti di bosco. Si evidenziano il lampone e la ciliegia in un contesto leggermente muschiato.
Poco dopo appare la complessità: le note floreali piuttosto forti come la peonia, ma anche dei caratteri evolutivi come la mela cotta e il pane su un fondo appetitoso e raffinato di malva.
Dopo dieci minuti nella flûte l'espressione è più avvolgente e evoluta mentre alla ciliegia, sempre presente, si aggiunge il pomodoro.
È un naso raffinato e fresco che privilegia il fruttato.

Analisi gustativa
All'attacco la prima impressione è morbida e offre una sensazione di rotondità. L'effervescenza è leggera e la texture cremosa con aromi di caramelle, mandorle e biscotti, il che aggiunge un carattere seducente alla Cuvée.
L'ottimo equilibrio acido – zucchero apporta volume e struttura, con un palato che si rivela armonioso e appetitoso.
Straordinario!

Il finale
Il finale è più complesso. Lungo, 6 secondi di persistenza, propone una bella mineralità. Ritroviamo la coppia ciliegia – pomodoro cotto nel retrolfatto.

Verdetto
Questo Champagne Rosé è l'essenza della seduzione: avvolgente, morbido e carezzevole. Con la sua texture cremosa e il suo carattere raffinato, promette di conquistare anche i palati più sofisticati, trasformando ogni sorso in un momento di puro piacere.

Servizio e abbinamenti
Per una degustazione ottimale, questo Champagne si esprimerà al meglio in una flûte slanciata, servito a una temperatura ideale di 8°C per preservarne la finezza e l'equilibrio.
Perfetto per esaltare abbinamenti delicati a base di crostacei, accompagna con eleganza gamberi rosa marinati al limone e aneto, scampi arrosto con una leggera emulsione allo zafferano o un risotto con gamberi e scorza d'arancia.
Per sapori ancora più ricercati, provatelo con ravioli ripieni di granchio serviti con una delicata salsa alla bisque o con un'insalata tiepida di astice condita con olio d'oliva e lime.

Dosaggio: 8 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: No
- Monocru: Étoges
- Vendemmia: 80% 2021 - 20% Réserve