fier ce fît
CHAMPAGNE

Grongnet

Carpe Diem
Rosé de Saignée

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

Carne Verdure Formaggi

Analisi visiva

La presentazione di questo Rosé de Saignée è spettacolare!
Il magnifico color rubino, di grande intensità, riesce persino a colorare la schiuma al momento del servizio. Poi, l'effervescenza si calma creando una delicata aureola in superficie.

Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso.
In primis si percepisce l'amarena, ma anche la liquirizia, la gelatina di mele cotogne, la marmellata di sambuco...
Dopo qualche secondo di aerazione, percepiamo una piccola nota affumicata, ma soprattutto è la grande stabilità dell'espressione che risalta.
Questa Cuvée ci offre un carattere aromatico potente, con uno stile molto accattivante.

Analisi gustativa

L'attacco è agile e in freschezza.
Poi la corpulenza del vino domina ampiamente l'espressione dell'effervescenza. La struttura minerale e una leggera componente tannica sono elegantemente espresse e in perfetta armonia con la ricchezza della Cuvée.
L'insieme genera una texture vellutata molto lussuosa con aromi di granatina, mirtillo, ribes nero...

Il finale

Il lungo finale, 8 secondi di persistenza) complesso, sia acido che delicatamente tannico, ci restituisce i profumi che abbiamo già incontrato durante l'analisi olfattiva (amarena e carattere affumicato).

Verdetto

Un Rosé de Saignée di rara intensità, che coniuga forza espressiva e finezza assoluta.
Il colore rubino profondo ne anticipa la ricchezza, mentre il bouquet svela aromi intensi di amarena matura e frutti di bosco.
Al palato colpisce per la delicatezza della sua trama: la struttura è presente, avvolgente, ma sempre accompagnata da una sensazione tattile setosa e precisa.
Una Cuvée potente e nobile, che esprime la sua raffinatezza con equilibrio e autorevolezza.

Servizio e abbinamenti

Servito in una flûte ampia, a una temperatura di 10°C, questo Rosé de Saignée trova piena espressione in contesti informali e internazionali, dove la cucina è dinamica, aperta e multiculturale.
È una Cuvée dalla struttura importante, con un profilo fruttato deciso e una materia ben presente, che la rendono estremamente adatta alla tavola.
Si abbina con naturalezza a una bistecca alla fiorentina, grazie alla sua capacità di sostenere tagli di carne ricchi. Con il maiale glassato o speziato entra in sintonia sostenendo le note dolci e aromatiche del piatto. Ideale anche con l'anatra all'arancia, dove l'acidità del vino equilibra la dolcezza agrumata della salsa.
La sua versatilità si estende a piatti di ispirazione asiatica, come gli spaghetti yakisoba, grazie alla combinazione di freschezza, frutto e struttura. Con un piccione servito con uva nera, infine, crea un abbinamento raffinato, in cui le componenti fruttate e carnose del piatto dialogano perfettamente con quelle della Cuvée.
Un Rosé de Saignée che non si limita ad accompagnare, ma partecipa attivamente all'armonia del piatto.

Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: No
- Monocru: Étoges
- Vendemmia: 100% 2022

www.champagnefiercefit.com