fier ce fît
CHAMPAGNE



Sanchez-Le Guédard

Spécial Club 2016 Clos Ste Hélène Premier Cru Parcellaire

Extra Brut
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims - Cumières Premier Cru

Apericena Pasta Pesce Carne bianca Funghi Tartufi

Analisi visiva

Il colore, di un bel oro delicatamente sfumato di rosa, rivela la maturità della Cuvée e l'impronta del Pinot Noir. L'effervescenza, fine e continua, si esprime in bollicine vivaci che alimentano un elegante cordone di spuma.
L'insieme appare ricco e brillante.

Analisi olfattiva

Il primo naso si apre su aromi di frutta in composta, pane appena sfornato, tocchi di frutta esotica e miele d'acacia.
Con l'ossigenazione emergono sensazioni che evocano la fine estate: il fieno secco, le prugne in piena maturità, la terra umida dopo la pioggia, un ricordo di brace spenta.
Col tempo il profilo aromatico si arricchisce, rivelando nuances floreali di gelsomino e dolcezze sottili di nougatine.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e vibrante. La vinosità e la tensione del Millésime si affermano progressivamente con autorevolezza, mentre l'effervescenza si fonde armoniosamente nella materia del vino, rivelando una struttura muscolosa e salina.
La texture, ferma ma fine, slanciata e leggermente croccante, ricorda la preziosità dei più raffinati taffetà.

Il finale

Il finale è lungo, netto e incisivo, sostenuto da una marcata sapidità e attraversato da vibranti note saline, prima di chiudersi su eleganti accenti di cacao.

Verdetto

Potenza, profondità e straordinaria complessità definiscono l'identità di questo Champagne nato da una vendemmia di rara concentrazione.

Un grande Millésime da gastronomia, capace di accompagnare con autorevolezza pesci nobili in salsa, carni bianche raffinate e preparazioni al tartufo, esprimendo tutta la ricchezza del suo carattere.

Servizio e abbinamenti

Da servire in calice ampio a 12 °C, per permettere al vino di esprimere appieno la propria complessità. All'aperitivo, accompagna con eleganza mandorle tostate o una focaccia soffice profumata al tè nero.
A tavola si esalta con piatti di pesce strutturati e in salsa – dal branzino all'acqua pazza al rombo agli agrumi, fino a un San Pietro al forno con funghi porcini – e sa sostenere con pari autorevolezza carni bianche nobili, come un filetto di vitello alle erbe mediterranee, un arrosto di cappone alle erbe fini o tagliolini freschi al tartufo.

Cuvée certificata Biologica
Dosaggio: 4 g/l
- 1a fermentazione: Inox 100%
- Malolattica: Sì
- Monocru: Cumières
- Parcellare: Clos Sainte Hélène
- Vendemmia: 100% 2016