



Jean Larrey Noir Intégral Extra Brut

Brut Nature

Pinot Noir 100%

Côte des Blancs - Villenauxe la Grande et Montgenost

Aperitivo Carne bianca Pollame Pasta Formaggi secchi

Analisi visiva

Il colore dorato chiaro di questa Cuvée è arricchito da un'effervescenza fine e vivace che alimenta una delicata catenella di bollicine in superficie. L'insieme crea uno scintillamento che apporta molta eleganza alla presentazione visiva.

Analisi olfattiva

Il primo naso è potente, ricco e fresco al tempo stesso. Il fruttato carnoso di pera e mela si sposa agli agrumi e al pane. Con un po' d'aerazione, l'espressione diviene più elegante: i fiori gialli appaiono, con un poco di burro fresco. Un naso amabile e appetitoso, dotato di un'eccellente tenuta all'aria.

Analisi gustativa

L'attacco è morbido e ampio al tempo stesso. Si apre su un palato pieno, caldo e appetitoso, in una parola vinoso. La complessità nasce dalla presenza di una bella vivacità che apporta con finezza molto dinamismo e sapidità. L'insieme genera una consistenza leggermente vischiosa così come una struttura liscia elegante. Nel retro-olfatto percepiamo gli aromi di mandorle poi la mineralità appare sapida e « crispante ».

Il finale

Il finale termina su aromi di ananas e miele con una bella lunghezza di 8-9 secondi. Come per il palato, aldilà della vinosità, è il dinamismo che prevale con un ultimo tocco ben acidulo.

Verdetto

Un vino di Champagne vinoso, Pinot Noir (!), ma alleggerito dalla sua bella acidità e mineralità. Questo vino gracile è un bell'esempio d'equilibrio nella famiglia degli Champagnes Blanc de Noirs. Guadagnerà sempre più in complessità aromatica, la cucina lo destina senza dubbio alla gastronomia.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée è da servire in una flûte dal calice ampio e a una temperatura di 10°C.

Troverà il suo posto al momento dell'aperitivo, accompagnata da pezzetti di formaggio secco e salato come il Pecorino. A tavola tutte le carni bianche in salsa saranno le benvenute (da provare la gallina di George Blanc) e la pasta fresca.