fier ce fît
CHAMPAGNE



Sanchez-Le Guédard

Flore
Grand Cru

Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs - Oger Grand Cru

Aperitivo Ostriche Frutti di mare Crostacei Conchiglie Pesce Carne bianca Formaggio di capra

Analisi visiva

Dal luminoso colore oro dai delicati riflessi verdi, questa Cuvée si distingue per un'effervescenza fine e persistente che alimenta un elegante cordone di spuma in superficie.
Un insieme armonioso, raffinato e di immediata piacevolezza.

Analisi olfattiva

Il primo impatto olfattivo conquista per complessità ed eleganza. Le note di pane, nocciola e agrumi canditi si fondono armoniosamente, creando un perfetto equilibrio tra freschezza primaverile e maturità autunnale.
Con l'ossigenazione emergono progressivamente frutti a polpa gialla, ananas fresco, una delicata nota affumicata e una raffinata impronta iodata che ne amplificano profondità e personalità.
Un bouquet complesso, elegante e di grande carattere.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace e immediatamente dinamico.
La brillante freschezza accompagna con continuità tutta la degustazione, sostenuta da un'effervescenza fine e delicata che avvolge il palato con naturale eleganza.
La tensione gustativa, perfettamente equilibrata, dona slancio e precisione, mentre la texture richiama la morbidezza della seta, regalando una sensazione di straordinaria finezza.

Il finale

Il finale, di eccezionale persistenza, prolunga la degustazione con una vibrante sapidità e una raffinata freschezza minerale.
Una chiusura precisa, elegante e di grande personalità, che firma con autorevolezza lo stile di questo Champagne.

Verdetto

Cuvée certificata Biologica
Millésime 2019*NR
Maturità, tensione e straordinaria finezza definiscono l'identità di questo Blanc de Blancs, dove complessità aromatica, freschezza e texture setosa convivono in perfetto equilibrio.

Ideale per una gastronomia raffinata, accompagna con naturale eleganza ostriche, pesci alla griglia, carni bianche e formaggi caprini freschi.

Servizio e abbinamenti

Servito a 10°C in una flûte slanciata, questo Blanc de Blancs esprime al meglio tutta la complessità del suo profilo aromatico e l'eleganza della sua struttura.
Perfetto con una cucina di mare raffinata, accompagna magnificamente ostriche gratinate, pesci alla griglia, insalate croccanti con alghe marine, carni bianche arrosto e freschi formaggi caprini.
Uno Champagne di grande versatilità gastronomica, capace di valorizzare preparazioni eleganti dove freschezza, mineralità e delicatezza trovano il loro perfetto equilibrio.

Cuvée certificata Biologica
Dosaggio: 5 g/l
- 1a fermentazione: Inox
- Malolattica: Sì
- Monocru: Oger Grand Cru
- Vendemmia: 100% 2019 Millésime*NR