fier ce fût
CHAMPAGNE



Sanchez-Le Guédard

Grande Réserve

Brut
Chardonnay 20% Pinot Noir 60% Meunier 20%
Vallée de la Marne - Cumières Premier Cru

Apericena Foie gras Risotto Pesce Carne bianca Formaggio di capra

Analisi visiva

Il colore dorato intenso e luminoso rivela immediatamente la ricchezza espressiva di questa Cuvée.
L'effervescenza, generosa e vivace, si sviluppa in un susseguirsi di bollicine che risalgono con eleganza, alimentando un cordone di spuma denso e persistente.
Un insieme visivamente seducente, in cui la profondità delle sfumature dorate incontra la vitalità delle bollicine, anticipando il carattere generoso dello Champagne.

Analisi olfattiva

Fin dal primo naso, il bouquet rivela tutta la complessità sviluppata durante l'affinamento in cantina. Le fragranti note di brioche e nocciola si intrecciano a sentori di mela cotogna e pesca cotta, dando vita a un'espressione aromatica ricca, matura e particolarmente invitante.
Con l'ossigenazione, il profilo si arricchisce progressivamente di sfumature di grano, biscotto e vaniglia, mentre delicati richiami di frutti di bosco emergono sul finale, aggiungendo una nuova dimensione alla ricchezza del bouquet.
Un insieme complesso e pienamente evoluto, nel quale le note di pasticceria, la morbidezza del frutto e le sfumature più mature si fondono in un'espressione aromatica armoniosa e seducente.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco e vivace, seguito da un sorso armonioso in cui la materia del vino si esprime con naturale pienezza. L'effervescenza, fine e croccante, accompagna la freschezza e conferisce al palato una piacevole vitalità, esaltando il carattere generoso della Cuvée.
La consistenza è morbida e avvolgente, con una texture che richiama la soffice naturalezza del cotone, regalando al palato una piacevole sensazione di calore e delicatezza.
La vivacità delle bollicine crea un interessante contrasto con la rotondità della struttura, mantenendo il sorso dinamico e scorrevole.
Ne risulta un'espressione gustativa ricca e accogliente, nella quale freschezza, maturità e morbidezza si intrecciano con naturalezza, lasciando una sensazione di armonia e piacevolezza.

Il finale

Il finale si distingue per la sua notevole persistenza e una delicata mineralità calcarea.
Una vivace sensazione salina conferisce freschezza e carattere alla chiusura, lasciando il palato piacevolmente dissetato e invitando a un nuovo sorso.

Verdetto

Cuvée certificata Biologica.
Uno Champagne generoso e raffinato, che conquista con la complessità del bouquet, la morbidezza della texture e la vivacità dell'effervescenza, culminando in un finale fresco e minerale.

La sua ricchezza espressiva lo rende ideale dall'aperitivo alla tavola, in abbinamento a piatti di pesce, preparazioni vegetariane, carni bianche e formaggi dal carattere deciso.

Servizio e abbinamenti

Ideale da servire a 8 °C, in una flûte slanciata, per valorizzarne la freschezza e la vivacità dell'effervescenza, soprattutto al momento dell'aperitivo.
A tavola, questa Cuvée accompagna con eleganza piatti che coniugano raffinatezza e intensità aromatica. Si abbina splendidamente a pesci dalla carne soda, come un branzino con salsa allo Champagne o un rombo al forno, ma anche a un cappone arrosto alle erbe aromatiche, a un risotto allo zafferano o a una torta salata con verdure di stagione.
Per chi predilige sapori più ricchi, un foie gras con confettura di fichi o un formaggio di capra accompagnato da miele di castagno e noci offrono abbinamenti particolarmente raffinati, capaci di valorizzare la rotondità del vino e la freschezza del

www.champagnedichefi.com

finale.

Cuvée certificata Biologica
Dosaggio: 7 g/l
- 1a fermentazione: 80% Inox (Pinot Noir e Meunier) - 20% Fût (Chardonnay)
- Malolattica: Sì
- Crus: Cumières - Damery - Oger - Sermiers
- Vendemmia: 80% 2021 (Pinot Noir e Meunier) - 20% 2020 (Chardonnay)