fier ce fît
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 di questo Réserve è un autentico "Champagne", brillante e luminoso.
L'effervescenza abbondante dà vita a una catenella di schiuma finissima e persistente, regalando una presentazione ricca e invitante.

Analisi olfattiva

Il primo naso rivela il lungo affinamento in cantina, esprimendo note golose di viennoiserie e nocciola. A queste sensazioni iniziali si aggiungono accenti di mela cotogna e pesca cotta.
Con l'aerazione, emergono profumi più complessi che richiamano il grano, i biscotti e la vaniglia, fino a svelare, in un secondo momento, note di frutti di bosco.
Il bouquet complessivo è ricco e perfettamente bilanciato.

Analisi gustativa

L'attacco è fresco, seguito da un palato ben equilibrato. La consistenza del vino, insieme alla sua vivace freschezza, è accompagnata con grazia dalla delicatezza dell'effervescenza.
Il dosaggio, discreto e armonioso, conferisce una sensazione avvolgente e calda, quasi setosa, che ricorda il comfort del cotone.

Il finale

Il finale è lungo, con una persistenza di 8-9 secondi, arricchito da una raffinata mineralità. Lascia una piacevole sensazione salina e rinfrescante.

Verdetto

Cuvée certificata Biologica. Una magnifica Cuvée Réserve che si distingue per la sua armonia straordinaria e la raffinatezza delle sue espressioni, impreziosita da un'effervescenza delicata e carezzevole.

Servizio e abbinamenti

Questa Cuvée è ideale servita a 8°C in una flûte slanciata durante l'aperitivo.
A tavola, si abbina facilmente con pollame o pesce dalla texture soda accompagnati da salse: un branzino con salsa allo Champagne o un filetto alla Wellington, una suprema di pollo al pepe rosa e lime, un foie gras con confettura di fichi, un risotto allo zafferano, una torta salata con verdure di stagione, un formaggio di capra con miele di castagno e noci...

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)