



Jean Larrey Sélection

Brut

Côte des Blancs - Villenauve la Grande et Montgenost

Analisi visiva

L'effervescenza fine e molto attiva di questa Cuvée Blanc de Blancs è coronata da un'aureola. Il colore è molto pallido il che conferisce, grazie alle bollicine, un'impressione di scintillio. La presentazione visiva è molto fresca e delicata.

Analisi olfattiva

Il naso è delicato. Si apre su aromi di mandorle, tiglio, savoiardi e scorza di pompelmo. All'aerazione ai savoiardi si aggiungono le mandorle tostate, l'ananas e l'idromele. In tal modo il naso è fresco ma svela una parte della sua maturità. Al tempo stesso complesso e fine, libera in seguito i profumi di burro fresco e fiori bianchi che evolvono rapidamente nella flûte.

Analisi gustativa

L'attacco è vivace e l'effervescenza tonica. Questo dinamismo non ci lascerà più sino al finale. Riscaldandosi al palato, il vino è diritto, teso e sapido. La vinosità e il dosaggio sono in disparte lasciando esprimere le qualità di freschezza del vino. La struttura è incisiva e lascia l'impressione di una bella tonicità. Si percepiscono il miele e la mela ben matura come aromi di palato.

Il finale

Pungente, aguzzo, molto netto. Piuttosto lungo, all'incirca 6 secondi di persistenza, lascia apprezzare la bella linea acida del vino.

Verdetto

Si tratta di un vino da manuale, di uno Champagne Blanc de Blancs che rispetta alla perfezione le caratteristiche del suo vitigno e del suo terroir. Dinamico, tonico, nervoso, difende le sue origini con ardore. Sarà servito con disinvolture e saprà animare le vostre occasioni importanti.

Servizio e abbinamenti

Si consiglia di servirlo in una flûte ben slanciata a una temperatura di 8°C.

All'apericena, accompagnato da scaglie di Parmigiano Reggiano o da salatini, o con il pesce crudo, sushi o in carpaccio per esempio.