

Vitigni



80% Pinot Meunier + 20% Chardonnay

Zona di provenienza



Vallée de la Marne

Geologicamente, la Vallée de la Marne è la parte più giovane della Champagne, in quanto la pressione verso l'alto delle Alpi a sud-est e l'affondamento del bacino di Parigi a nord-ovest hanno spinto lo strato di gesso sempre più in profondità, favorendo l'innalzamento di argilla, sabbia ed una piccola parte di calcare.

Fermentazione alcolica



Interamente svolta in fusti acciaio

Fermentazione malolattica



Sì

Affinamento



36 mesi sui lieviti

Dosaggio



10 gr/l

Alcol



12,5%

Temperatura di servizio



7-8°C

Esame organolettico



Visivo: giallo paglierino luminoso, carico, con intensi riflessi dorati. Mousse fine, delicata, di colore bianco.

Perlage fine, numerosi e persistente, con strette catenelle di microbollicine.

Olfattivo: complessità distinta, con sentori giovani iniziali che lasciano spazio ad un'evoluzione olfattiva più complessa e raffinata. Fruttato, fresco e agrumato, impreziosito da toni minerali e da ricordi di lieviti e crosta di pane. Dopo qualche minuto il bouquet dei profumi vira verso aromi di frutti esotici come il mango e il frutto della passione.

Gusto-Olfattivo: il perlage scivola sul palato con naturalezza, le bollicine massaggiano le papille gustative lasciando una piacevole sensazione fresca e sapida.

Uno Champagne di corpo, equilibrato, bilanciato, con una buona rispondenza tra naso e bocca; un attacco delicato, vivace che lascia a poco a poco gli aromi di agrumi per terminare con una raffinata nota leggermente pepata.

Abbinamenti consigliati



Carni bianche come maiale e pollame, pesci più grassi come salmone e tonno anche con salse in abbinamento; frutti di mare alla griglia, primi di terra leggeri o sughi di mare anche complessi.

Formaggio dolce e a pasta molle. Un abbinamento dove regna sovrano è quello con le ostriche, più o meno intense e saline: questo Champagne sa valorizzarle a dovere ed esaltarne gli aromi marini.