

Grand Cru Millésime 2008 Blanc de Noirs

APERTO E DELICATO

Assemblaggio:

Questo Champagne è creato con le migliori uve di Pinot Noir selezionate solo dai villaggi classificati Grand Cru. Trae la maggior parte del suo carattere dalla delicata spezia naturale dei Crus del Nord della Montagne de Reims (Verzy e Verzenay) e dalla struttura ben equilibrata dei Crus dal Sud della Montagne de Reims, da Bouzy, Ay e Ambonnay. La loro conformazione e il sottosuolo argilloso conferiscono notevole potenza, corpo e mineralità.

L'ANNATA 2008

L'annata 2008 è considerata una grande annata nella Champagne. La stagione più fredda di questo secolo è stata favorevole alla produzione di precursori aromatici che alla fine hanno modellato la complessità aromatica di questo Champagne. È stato un anno complicato sul piano climatico, insolitamente secco e soleggiato nelle prime due settimane di settembre, ha assicurato uve perfettamente sane e altamente concentrate che sono state raccolte a perfetta maturazione.



Note di degustazione:

Potente e raffinato, il Grand Cru Blanc de Noirs dell'annata 2008 è uno Champagne dedicato agli intenditori più esigenti. La ricchezza dell'annata si sposa con il caratteristico stile deciso del Pinot Noir, in una combinazione meravigliosa. Elegante e importante, la struttura di questo Champagne armonizza alla perfezione la tonalità fruttata del Pinot Noir. Contro uno sfondo di sapori concentrati, l'espressione pronunciata dei frutti gradualmente fa sentire la sua presenza, nota dopo nota, aumentando nel contempo la mineralità e il sapore. I sapori caldi, paglierini e i delicati aromi tostati amplificano il carattere fresco della mandorla. Un tocco di agrumi sul finale svela la vera eleganza di questo Champagne unico e distintivo.

Il Grand Cru Millésime 2008 Blanc de Noirs è uno Champagne preciso, perfetto per accompagnare il cibo, in particolare piatti semplici e delicati.

Occasioni di degustazione:

IN ABBINAMENTO AL CIBO:
servire a 10-12°C



Elaborazione:

Invecchiato almeno 5 anni nelle nostre cantine.

Lo Chef de Caves aggiusta il dosage della «liqueur d'expédition» di ogni Cuvée in modo da esaltarne i sapori e gli aromi. La scelta del vino di Riserva («Vin de Réserve») è cruciale e tiene conto di una serie di fattori tra cui la proporzione dei Crus, l'annata della vendemmia, le varietà di uva e le metodologie di vinificazione e invecchiamento al fine di garantire lo stile inconfondibile di ogni Champagne. Questa scelta è fondamentale e garantirà lo stile inconfondibile di ogni Cuvée.

Abbinamento gastronomico:

Semplici piaceri

Tartare di tonno e semi di sesamo.
Carpaccio di manzo e pinoli.

Interludio rilassante

Gratin di ostriche e zabaione allo champagne.
Carré di agnello in crosta alle erbe.
Biancomangiare di mandorle e frutta candita.

Cucina raffinata

Carpaccio di capesante.
Carré di branzino con salsa vierge.
Pollo di Bresse all'ingrasso con funghi porcini e spugnole.