

Grand Cru Millésime 2010 Blanc de Blancs

COMPLESSO ED ELEGANTE

Assemblaggio:

Le uve selezionate per il Grand Cru Millésime 2010 Blanc de Blancs sono provenienti da villaggi classificati Grand Cru, prevalentemente dai vigneti della Côte des Blancs.

Apprezzati per il carattere tipico e per la qualità dei suoli gessosi, creano vini di elegante mineralità. Una piccola quantità delle uve dalla Montagne de Reims completa l'assemblaggio e valorizza la selezione di uve Chardonnay più complesse.

ANNATA 2010

Questo Champagne millesimato esprime tutto il carattere e l'espressione tipici dell'annata 2010, che è stata eccezionale come nessun'altra. Un inverno lungo e gelido è stato seguito da una primavera relativamente fresca, mentre un luglio caldo, soleggiato e asciutto è culminato in piogge abbondanti in agosto. Le uve hanno raggiunto la maturazione in condizioni meteorologiche estreme. La stagione culminò in eccezionali piogge tardive, che insieme ad un aumento di temperatura, hanno accelerato la maturazione delle uve. Il 2010 è un'annata dal sapore eccezionale.



Note di degustazione:

Generose ed eleganti, le uve per il Grand Cru Millésime 2010 Blanc de Blancs provengono dai più ricercati territori. L'annata 2010 è stata molto contrastante condizionata dalle condizioni meteorologiche estreme e dalla complessità aromatica dello Chardonnay, dando vita ad un assemblaggio privilegiato e assieme danno origine a uno Champagne molto maturo, che sprigiona sentori di aromi e spezie.

Complesso e profondo, questo raffinato Champagne è sostenuto da aromi di uva fresca, menta e spezie, perfettamente accompagnati dalla mineralità gessosa e da un equilibrato margine salino. Meglio apprezzato in 3-5 anni come aperitivo o con raffinati piatti di pesce.

Occasioni di degustazione:

COME APERITIVO:

servire a 7-8°C

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

Per l'aperitivo, servito con poche fragole fresche o lamponi al naturale.
Piatto di pesce fresco.

Interludio rilassante

Trota in brodetto.
Filetto Mignon di vitello alla provenzale.
Macedonia di frutta tropicale.

Cucina raffinata

Aragosta e sformatino di crema al dragoncello.
Rombo brasato, patate schiacciate alla vaniglia.
Pesce persico alla griglia con pastinaca e purea di sedano.
Braciola di vitello allevata all'aperto.