



CHAMPAGNE RENALD

Père et Fils

Grande Reserve Brut Nature Premier Cru

Maison familiale ed indipendente situata a Trois-Puits, villaggio classificato Premier Cru nella scala dei cru della Champagne, a sud di Reims, nelle prime propaggini della Montagna di Reims.



AOC : Champagne Premier Cru

Terroir : Trois-Puits, Montbré, Rilly la Montagne, Ludes, Cormontreuil, Taissy

Vitigni : 53 % Pinot Meunier, 24 % Pinot Noir et 23 % Chardonnay

Dosaggio : Brut Nature 0 gr/l

Invecchiamento : 3 anni

Degorgement : 6 mesi prima della commercializzazione

Formati disponibili: Bottiglia (75 cl)

Aspetto: Una mousse leggera ed effimera lascia il posto a un cordone di bollicine fini e vivaci. Il vino si presenta luminoso e fluido, di colore giallo paglierino chiaro con riflessi giallo vivo e brillantezza intensa.

Profumo: Primo impatto espressivo e sfaccettato, con note di caprifoglio, miele, cotogna e mandorla tostata. Con l'aerazione emergono sentori di gelsomino, melagrana, pera, mandarino, limone candito e spezie dolci.

Gusto: L'attacco è morbido e fresco, con un'effervescenza cremosa e vellutata. Il vino esprime una materia fruttata polposa e avvolgente, sostenuta da una vivace acidità di pompelmo e frutti carnosì. La mineralità gessosa dona purezza, sapidità e persistenza. L'assenza di dosaggio permette di apprezzare la ricchezza della struttura secca, perfettamente equilibrata con l'intensità fruttata.

Abbinamenti gastronomici: Caviale girondino, Tartare di ostriche Fine de Claire, Salmone gravlax con guacamole di avocado, Suprema di pollo arrosto, Ravioli all'aglio orsino ripieni di fricassea di spugnole al Ratafia, Uovo perfetto con spuma di cheddar stagionato.