



CHAMPAGNE RENALD

Père et Fils

Grande Reserve Extra Brut Premier Cru

Maison familiare 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 : Extra Brut 4 gr/l

Invecchiamento : 3 anni

Degorgement : 6 mesi prima della commercializzazione

Formati disponibili: Bottiglia (75 cl), Magnum (150 cl)

Aspetto: Colore dorato luminoso con riflessi giallo paglierino brillanti. Bollicine fini e vivaci formano un cordone persistente, segno di un vino ricco e sfaccettato.

Profumo: Primo impatto aereo e di carattere, con profumi di caprifoglio, taglio, violaciocca e fiori d'arancio, seguiti da note di anice, miele, gesso tenero e iodio. Con l'aerazione emergono sentori di liquirizia Carensac, albicocca, cotogna, menta piperita, limone, mela verde e pera.

Gusto: Attacco morbido e fresco, con una effervescenza cremosa e delicata. La materia fruttata è polposa e vellutata, sostenuta da una acidità agrumata e frutti carnosi. La mineralità gessosa al centro del palato dona freschezza, salinità iodata e persistenza.

Abbinamenti gastronomici: Tartare di salmone, Gyozas, Capesante arrostate, Filetto di San Pietro con risotto agli asparagi verdi, Quasi di vitello alle cinque bacche con finocchio e salsa ai finferli, Formaggi d'alpeggio a pasta pressata non cotta.