



SAINT-NICAISE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS millesimato

Saint Nicaise, 11° vescovo di Reims nel 4° secolo, è il patrono della città delle incoronazioni. A pochi chilometri di distanza, questa cuvée è stata sviluppata in omaggio alla regione dello Champagne, culla della Maison. Cuvée piena di giovinezza e di spirito.

Composizione

Vigneti PREMIER CRU della Marna (Grauves, Côte des Blancs, e Bisseuil, Montagne de Reims).

Varietà vitigni

Chardonnay 100%

Invecchiamento

84 mesi.

Dosaggio

Brut

Degustazione

- **Occhio:** il colore giallo limone brillante è magnifico. È animato da una miriade di bollicine che alimentano una sottile schiuma bianca.
- **Naso:** la prima impressione olfattiva è molto fresca. Aromi di fiori di campo, tiglio e vetiver su un fondo leggermente iodato. All'aerazione, si arricchisce di note di anguria, verbena e rosa. Dopo dieci minuti nel bicchiere, timo fresco, olio di nocciola e brioche ne confermano la complessità.
- **Palato:** l'attacco è allo stesso tempo fuso e petulante. Si percepisce l'effervescenza, ma come una carezza. Poi il vino si manifesta corposo e morbido, con note di miele e biscotto.

Abbinamento cibo e champagne

A tavola, questo vino si sposterà con piacere con frutti di mare dalla consistenza tenera, come il sushi, gli scampi, la sogliola, il branzino o le capesante.

In questo caso, è consigliabile utilizzare una salsa per accompagnare la persistenza aromatica del vino.

